ГАЛИНА ТИНЬКОВА

ПО РЕЦЕПТАМ ПРАБАБУШЕК

БЛЮДА СТАРИННОЙ КУХНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В древности русская кухня отличалась большой простотой и даже однообразием. Прошли столетия, прежде чем она стала такой, какой известна всему миру.

Современная жизнь стремительна во всех отношениях. Буквально за последние несколько лет появились новые способы приготовления пищи, новые блюда.

И все-таки вашему вниманию предлагаются рецепты старинные.

Готовить старинные блюда не всегда просто. Зато они разнообразят стол, украшают праздники, помогают хозяйке совершенствовать поварское мастерство.

Больше того, опыт наших прабабушек может оказать существенное влияние и на стратегию приготовления пищи.

Вот лишь один пример. В старинной кулинарии на редкость широко и остроумно использовались хлеб, квас, пряности. Особенно популярны были лук, чеснок и шафран. (Лук и чеснок даже входили в состав жалованья, выдававшегося натурой многим московским чиновникам). А кроме них гвоздика, тмин, бадьян, анис, базилик, корица, имбирь, хрен, мускатный орех...

Теперь об этом почти забыли, А зря. Ведь хлеб и квас всегда под рукой. Многие пряности, правда, можно купить лишь на рынке и недешево. Но ведь и в старину они были дорогими. Однако наши предки не скупились, зная, что расход пряностей невелик, зато эффект от их применения переоценить нельзя. Так стоит ли пренебрегать этим ценным опытом?

Впрочем, все это слова, а кулинарные истины познаются на вкус. Так наденем поскорее фартуки - на радость чадам и домочадцам.

-
- ЗАКУСКИ
  - ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ
  - ГРИБНЫЕ ЗАКУСКИ
  - ДОМАШНИЕ СЫРЫ
  - МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ
  - ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ
  - РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - ЩИ
  - БОРЩИ
  - РАССОЛЬНИКИ

- ПОХЛЕБКИ
- ЛАПША, КАШИЦЫ, ПЕЛЬМЕНИ
- СОЛЯНКИ
- УХА
- ОКРОШКИ, БОТВИНЬИ, ТЮРИ
- СУПЫ

- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - БЛЮДА ИЗ МЯСА
  - БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
  - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
  - БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ
  - БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ
  - БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
  - БЛЮДА ИЗ КРУП
- БЛИНЫ
- СОУСЫ
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
- СЛАДКИЕ БЛЮДА
- НАПИТКИ
- ЗАГОТОВКИ
- СОВЕТЫ

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Редька

Редьку натереть, посолить, заправить ложкой растительного масла, добавить немного рубленого зеленого лука, растереть ложкой, влить 2 - 3 столовых ложки кислого кваса и посыпать зеленью укропа.

Бураки

Нашинковать 2 - 3 квашеных бурака (см. "Квашеные бураки" в главе "Заготовки"), добавить 3 - 4 измельченных белых гриба, 2 мелко порубленных луковицы, соли по вкусу. Перемешать, сложить в кастрюлю, сварить в небольшом количестве жидкости (бульона, овощного или грибного отвара, свекольного рассола, воды), остудить и подать с хреном.

Томаты с горчичным соусом

5 крупных томатов вымыть, вытереть насухо, нарезать круглыми ломтиками, сложить в салатник и за 10 минут до подачи на стол полить соусом. Для соуса: смешать 1 сырой желток с 1 десертной ложкой горчицы, подливая понемногу 2 столовых ложки растительного масла; положить 1 столовую ложку сахарного песка, хорошо размешать, прибавить в конце 1 столовую ложку уксуса.

Капуста

Нашинковать полторы тарелки белокочанной или краснокочанной капусты, посолить по вкусу и оставить на несколько часов. Перед подачей полить капусту следующим соусом: 3 столовых ложки уксуса, 2 столовых ложки растительного масла, 1 сырой желток, 1 чайную ложку горчицы смешать, добавить немного сахара и соли и взбить.

Чечевица

2 стакана чечевицы промыть, положить в горшок, посолить, прибавить зубчик чеснока, 1 мелко порубленную луковицу, залить водой и сварить. Готовую чечевицу откинуть на решето, после чего подать с маслом и уксусом.

Салат из маринованных вишен

800 г вишен без веточек промыть, обсушить и засыпать в банку. Сварить маринад: 0,45 л уксуса смешать со стаканом сахарного песка, добавить 3 лавровых листа, 25 горошин перца, 25 шт. гвоздики, немного корицы, вскипятить, дать немного настояться, процедить, остудить. Подготовленные вишни залить маринадом. Через несколько часов они будут готовы.

Винегрет из разностей

Винегрет, несмотря на свое французское название, - старинный русский салат, или, как говорили раньше, крошево. Готовили его с мясом и рыбой, грибами и фруктами. В этой главе вы познакомитесь с несколькими рецептами. Начнем с винегрета из разностей. Несколько листочков красной капусты мелко нашинковать, посолить, вымешать и облить уксусом. В салатник уложить слоями 2 столовых ложки отваренных и остуженных бобов, 2 нарезанных кружками картофелины, 1 печеную, нарезанную кубиками свеклу, 3 очищенных от кожицы и так же нарезанных соленых огурца. Сверху посредине положить 6 рубленных маринованных грибов. По краям салатника - подготовленную красную капусту. Полить винегрет следующим соусом: чайную ложку горчицы немного посолить и растирать, добавляя по каплям растительное масло и уксус до тех пор, пока не получится желаемое количество соуса. Тогда добавить в него рубленой зелени петрушки, соли и сахара по вкусу и перемешать.

Салат "маседуан" зимний

Получается простым смешением моченых и маринованных ягод и фруктов, огурцов и грибов - соленых и маринованных, соленых дынь и арбузов, а также брусничного и

клюквенного варенья. К этой смеси добавить вареные бобы, порезанные кубиками картофель и свеклу (строгих пропорций нет), а затем залить все соусом. Для соуса взять поровну растительного масла и уксуса, добавить по вкусу сахара, рубленой зелени укропа или петрушки и размешать.

Салат из картофеля и кресс-салата

5 штук холодного отварного картофеля порезать ломтиками, уложить в салатник, прибавить 1 небольшую луковицу, нарезанную самыми тонкими ломтиками, и горсть-другую зелени кресс-салата. 0,5 столовой ложки растительного масла смешать с 0,75 столовой ложки уксуса, небольшим количеством молотого перца и соли. Заправить этой смесью салат. Подавать к жареному мясу и рыбе.

Салат из картофеля, яблок и орехов

Отварить, остудить и нарезать ломтиками 5 - 6 картофелин. Или вместо картофеля - 200 г белой или зеленой фасоли (можно взять пополам той и другой). Прибавить одно очищенное и нарезанное яблоко, 100 г измельченных грецких орехов, залить соусом, приготовленным из смеси 2 столовых ложек уксуса, 0,5 чайной ложки соли, такого же количества молотого перца и 5 - 8 столовых ложек растительного масла. Этот салат можно заправить и другим, менее острым соусом: 2 крутых желтка растереть с небольшим количеством соли и сахара, развести столовой ложкой уксуса и 0,5 стакана сметаны.

Форшмак из картофеля

2 селедки, вымоченных в воде или молоке и очищенных от кожи и костей, мелко порубить и смешать с 1 мелко порубленной и поджаренной луковицей, 0,6 стакана сметаны, 2 яйцами, 100 г белого хлеба, смоченного водой или молоком, с одним большим, натертым на терке сырым яблоком, 1 стаканом густого картофельного пюре (из 6 - 8 небольших картофелин),

небольшим количеством молотого перца и мускатного ореха. Выложить в круглую форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на 45 минут. Подать горячим на сковороде.

Форшмак рижский

Растереть 4 сырых желтка с 2 столовыми ложками сливочного масла, прибавить 200 г пшеничных сухарей, 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки, 1 нашинкованную печеную свеклу, соли и перца по вкусу, 3 столовых ложки сметаны и 2 сырых яйца. Тщательно вымесить, уложить в густо намазанную маслом сковороду и запекать 45 минут в горячей духовке. Подать на стол, посыпав тертым сыром.

Закуска из печеных баклажанов

Баклажаны испечь в духовке до мягкости, очистить, размять деревянной ложкой, смешать пополам с мелко рубленным репчатым луком, посолить по вкусу и втереть в эту смесь столько сливочного масла, чтобы она легко намазывалась на хлеб.

Греческий соус из баклажанов

Баклажаны разрезать вдоль, вынуть сердцевину, мелко порубить ее, добавив всякой зелени - луку, сельдерея, петрушки, укропа, и поджарить в растительном масле. Посолить, при желании можно положить в начинку немного молотых пшеничных сухарей или промытого и ошпаренного риса. Этим фаршем начинить баклажаны, перевязать их нитками, сложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить до мягкости. Готовые баклажаны вынуть, осторожно удалить нитки, уложить на глубокое блюдо, залить соусом, в котором они тушились, остудить и холодными подать на стол.

Икра из баклажанов по - екатеринодарски

Испечь несколько баклажанов в духовке до мягкости, снять кожицу, мякоть растереть деревянной ложкой, прибавить мелко рубленную и поджаренную в растительном масле луковицу, 2 -3 сочных помидора, нарезанных кубиками, соли, перца, растительного масла и лимонного сока или уксуса - по вкусу. Все тщательно смешать, чтобы икра была не жидкая. Уложить горкой на тарелку, вынести на холод. Когда совершенно застынет, подать.

Закуски, приготовленные впрок

Некоторые закуски из овощей и фруктов можно приготовить впрок. Их рецепты помещены в главе "Заготовки". Например: квашеные бураки, маринованная свекла с хреном, моченая красная смородина, маринованная тыква, ералаш из фруктов, маринованные баклажаны, варенье рябины на салат и другие.

ГРИБНЫЕ ЗАКУСКИ

Грибы печеные

Это самая простая закуска. Шляпки свежих подберезовиков очистить, вымыть, уложить на сковородку кожицею вниз и, посыпав крупной солью, испечь в горячей духовке. Переложить на тарелку и подать на стол.

Грибы с хреном

100 г сушеных белых грибов размочить в воде, сложить в кастрюлю, добавить 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 измельченных луковицы, немного воды и вскипятить. Положить 2 лавровых листа, половину лимона, соли и варить до готовности. Затем выложить в глубокое блюдо, остудить, прибавить тертого хрена по вкусу и подать.

Отварные и соленые грибы

100 г соленых рыжиков, 200 г соленых груздей и 100 г отварных белых грибов замочить с вечера в квасе. На другой день откинуть грибы на решето, заправить соусом, приготовленным из 2 столовых ложек растительного масла и 2 столовых ложек уксуса, смешанных с рубленым зеленым луком и небольшим количеством соли, перца.

Грибы по - провансальски

600 г грибов очистить, вымыть, отрезать шляпки и поставить их на несколько минут в духовку. Затем выложить на сито, дать стечь воде. Ножки грибов мелко искрошить, добавить горсть рубленой зелени петрушки. Отдельно истолочь 3 зубчика чеснока. Влить в сотейник около 1 стакана растительного масла,

довести до кипения, положить шляпки грибов и жарить на большом огне, не давая сильно зарумяниться. Приправить солью, перцем. Готовые шляпки вынуть, а в оставшемся масле поджарить ножки с петрушкой, добавив в самом конце толченый чеснок. Через несколько секунд снять с огня, положить шляпки грибов, все тщательно перемешать. Подавать можно как горячими, так и холодными.

Белые грибы в кляре

12 - 18 сушеных белых грибов (целых) вымыть, отварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем, откинуть на решето, дать стечь воде, осушить салфеткой. Приготовить кляр: 0,2 л воды или лучше пива, 1 столовую ложку растительного масла и 0,5 чайной ложки соли размешать с таким количеством муки, чтобы вышло жидкое, как для блинчиков, тесто. Подготовленные грибы обмакнуть в кляр и поджарить в четверти стакана растительного масла.

Белые грибы с ветчиной

200 г белых грибов нарезать продолговатыми ломтиками, посыпать солью, перцем и поджарить в 2 столовых ложках сливочного масла. Примерно через 10 минут, когда грибы поджарятся, добавить 100 г ветчины, нарезанной небольшими квадратиками, 0,5 стакана сметаны, перемешать, дать покипеть минут 5, посыпать сверху толчеными пшеничными сухарями и подрумянить в духовке.

Грузди а-ля налатов

Соленые грузди откинуть на решето. Когда рассол стечет, припустить их до мягкости в небольшом количестве воды или нежирного бульона. Уложить в металлическую кастрюльку или круглую огнеупорную форму ряд груздей, посыпанных молотым перцем, небольшой слой пшеничных сухарей, слой тертого сыра, слой мелко рубленного, предпочтительно зеленого, лука, затем снова грузди с перцем, сухари, сыр, лук. За 10—15 минут до

подачи подготовленные грузди залить сметаной, сверху посыпать сыром и запечь в духовке. Подать горячими в той же форме.

Сыр из шампиньонов

400 г свежих шампиньонов и 200 г говяжьей печени поджарить в 2 столовых ложках сливочного масла, протереть сквозь сито, добавить 1 столовую ложку соли и смешать с 400 г сливочного масла до получения однородной массы. Охладить и подать на стол.

ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Сыр домашний белый

Теплое молоко, лучше всего парное, разлить в горшки или крынки и оставить в теплом месте, чтобы получилась простокваша. Поместить ее в не слишком горячую духовку, дать створожиться, вынуть и остудить в тех же самых горшках или крынках. Весь остывший творог сложить в один остроконечный мешок из грубого холста, подвесить в прохладном месте на 12 часов, чтобы стекла сыворотка. Перевязать мешок потуже и положить еще на 12 часов йод гнет. Когда вся сыворотка стечет, творог вынуть, слегка посолить, при желании положить тмина, не слишком растирая при этом творог, чтобы не нарушить слоев. Затем переложить его в маленькие треугольные холщовые мешочки, перевязать и поместить на несколько часов под гнет. Если хотите получить очень слоистый сыр, то солить его надо по-другому. Не растирая творога, разложить его в маленькие мешочки, а вынув из-под гнета, посыпать солью или завернуть на сутки в салфетку, намоченную в соленой воде. И так повторить несколько раз. Потом сыр, независимо от того, как он был посолен, надо просушить, часто переворачивая его с одного бока на другой, летом—на открытом воздухе, в тени, в защищенном от мух месте (например, в корзине с крышкой или под марлей), зимой - в теплой комнате, подальше от плиты или батареи, иначе он потрескается. Из 5 л простокваши выходит приблизительно 1,25 кг сухого творога. На это количество берется около 1 столовой ложки соли и 0,25 - 0,5 стакана тмина.

Сыр-скороспелка

В наши дни этот рецепт может вызвать возражения с точки зрения гигиены. Однако он был распространен как в прошлом веке, так и в 20-е годы нынешнего. Привожу его без изменений.

1,2 - 1,4 кг густой свежей сметаны завязать, в плотную, крепкую, предварительно намоченную и выжатую салфетку и сразу же опустить в небольшую, глубиной 25 - 30 см, яму,

выкопанную в тяжелой, черной земле (легкая, песчаная, хорошо пропускающая влагу - не годится). Сверху прикрыть чистым холстом, засыпать землей, утоптать ее и пригрузить камнем. Через сутки откопать и выложить сыр на блюдо, сверху можно оттиснуть узор (например, рифленым донышком стакана). Сыр получается очень нежным и вкусным, но хранится не более 2 суток. При желании в него можно добавить 1 столовую ложку тмина и соли по вкусу.

Сыр из сливок, скороспелый

2,5 л сливок довести до кипения, снять с огня. Когда пена опустится, добавить 100 г уксуса, 1/3 чайной ложки соли и 2 чайных ложки сахарного песка, размешать и снова варить до тех пор, пока сливки не свернутся. Вылить все в салфетку и подвесить на 6 - 7 часов, чтобы стекла сыворотка, а потом, не развязывая салфетки, еще на 2 часа под легкий гнет. Хранить сыр не суток, в холодном месте, накрыв влажной салфеткой.

Сыр сливочный

400 г сухого свежего творога соединить с 1 сырым белком, 1 чайной ложкой соли и 0,3 л сливок, взбитых в крепкую пену и откинутых на сито — чтобы стекла жидкость. Получившуюся массу завязать в салфетку и положить на сутки йод гнет. Хранить в холодном месте не более 7 дней.

Сыр из творога с апельсиновой цедрой

Чуть более 3 стаканов сухого свежего творога, 2 полных столовых ложки густой сметаны, 1 столовую ложку с верхом сливочного масла, немного соли, 1 столовую ложку сахарного песка, сушеной и истолченной в порошок цедры с половины апельсина тщательно перемешать, положить в полотняный мешочек и оставить в прохладном месте под гнетом на 2 дня.

Сыр из творога и масла

400 г свежего сухого творога тщательно перемешать с 200 г сливочного масла, посолив по вкусу. Скатать в виде толстых колбасок и подать.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Винегрет из живности

Нарезать мелкими кубиками холодное мясо - вареное или жареное, домашнюю птицу, ветчину—все, что окажется под рукой. Добавить также нарезанные 4 вареных картофелины, 2 вареных свеклы, 2 соленых или свежих огурца, маринованных, соленых или отваренных грибов, маслины без косточек, по желанию - моченых яблок или брусники, маринованных слив, вишен или крыжовника. Посолить, перемешать. Приготовить подливу: 8 столовых ложек уксуса, 3 столовых ложки растительного масла, 1 чайную ложку горчицы в порошке растереть до однородности с сахаром и солью, взятыми по вкусу, при желании можно добавить 1 круто сваренный желток.

Винегрет выложить горкой на блюдо, сверху полить подливой

Студень

Говяжьи ноги очистить, вымыть, сложить в подходящую кастрюлю, залить водой и варить, периодически снимая пену, добавив 1 - 2 луковицы, лавровый лист, несколько горошин перца и соль. Когда ноги, сварятся, вынуть их, отделить мясо, остудить и нарезать небольшими кусочками. Дно формы выложить кусочками лимонной цедры, рубленой зеленью петрушки, кружками вареной свеклы и моркови, сверху поместить кусочки мяса. Оставшийся бульон прокипятить с 1 столовой ложкой уксуса и 1 яичным белком (для осветления), процедить и вылить в подготовленную форму. Вынести на холод и застудить. Подать с горчицей или хреном.

Форшмак из говядины

400 г вареной или жареной говядины мелко изрубить, прибавить 3 вареных размятых картофелины, одну мелко

рубленную, поджаренную в масле луковицу, 100 г сливочного масла, 100 г густой сметаны, половину очищенной от костей и измельченной селедки и все тщательно истолочь в ступе до получения однородной массы. Положить 3 сырых яйца (при желании можно класть желтки и отдельно взбитые белки), соли, перца, тертого сыра - по вкусу, перемешать. Заполнить смазанную маслом и посыпанную сухарями форму с толстыми стенками и дном либо подходящую сковороду, сверху смазать маслом, посыпать сыром и запечь в духовке со средним жаром. Когда форшмак подрумянится и будет хорошо отставать от стенок, выложить его на блюдо и подать с томатным или сметанным соусом.

Холодное мясо

Холодную вареную говядину нарезать тонкими Ломтиками, уложить на блюдо. Смешать 2 столовых ложки растительного масла, 1 столовую ложку уксуса, соль, перец, горсть мелко нарезанного зеленого лука. Полить мясо этим соусом и подать.

Говядина дорожная

1,5 кг говядины нашпиговать полосками сала (150 - 200 г) в палец толщиной, обваленными в смеси соли, перца, мускатного ореха и толченых гвоздики, лаврового листа и чеснока. При желании можно подержать мясо несколько часов в уксусе вместе с искрошенной луковицей. Затем положить говядину в горшок, добавить маринад, немного воды и тушить на водяной бане до готовности либо замазать верх горшка тестом и томить в духовке около 2 часов. Потом слить весь сок. Если его окажется мало, влить нужное количество мясного бульона. Вскипятить, добавить 1 яичный белок для осветления, процедить, растворить около 5 г желатина, еще раз довести до кипения, залить говядину, застудить на холоде. Если мясо готовится не в дорогу, то нужно нарезать его ломтями, уложить на блюдо, залить бульоном, застудить и подать к столу в виде заливного.

Говядина разварная

1 кг говядины нашпиговать полосками ветчины (100 г), разными кореньями (1 луковица, 1 морковь, по одному корню петрушки и сельдерея); влить в кастрюлю с говядиной 1 л светлого пива, немного уксуса, воды - столько, чтобы она скрыла мясо, положить 3 лавровых листа, соли, перца и варить до готовности. Мясо вынуть, остудить, а в оставшийся соус прибавить 1 обжаренную головку лука и продолжать варить. Когда соус поспеет, облить им говядину и подать на стол.

Говядина душеная

Название этого кушанья объясняется тем, что мясо здесь готовится с разными ароматными приправами или, как говорили раньше, - "духами". Истолочь 2 бутона гвоздики, добавить немного корицы, соли, перца, петрушки* 2 головки рубленого лука, перемешать с брусочками свиного сала (100 г) и нашпиговать ими 1 кг говядины. Положить мясо в кастрюлю, злить 0,3 л белого вина, плотно закрыть крышкой, края замазать тестом и тушить до готовности, около 2 часов. Говядину остудить, снять жир и подавать с соусом, в котором она тушилась.

Ветчина жареная с горчицей

Несколько кусочков ветчины намазать горчицей, положить в сотейник, добавить 1 столовую ложку масла и поджарить в духовке, чтобы сало хрустело. Подать в горячем виде.

Буженина

Кусок свежей ветчины нашпиговать чесноком и положить на сутки в квас. На другой день поставить в духовку и зарумянить со всех сторон. Подавать с горчицей, тертым хреном и уксусом.

Буженина маринованная

Приготовить маринад из двух частей воды и одной части уксуса, добавить немного вина, моркови, лука, сельдерея, петрушки, лаврового листа, душистого перца, тмина и сахара (строгих пропорций нет), выкипятить на 1/3 объема, остудить. Кусок свинины держать в маринаде от 3 до 5 дней в прохладном месте. Затем надрезать в нескольких местах кожу и обжарить' в масле с накрошенным луком. Сложить в горшок, подлить немного бульона и тушить под крышкой в духовке до готовности.

Свинина маринованная

Уксус вскипятить с 2 лавровыми листиками, 7 горошинами душистого перца, 1 гвоздикой, 2 луковицами и небольшим количеством корицы. С куска свинины весом 1 кг снять кожу, натереть его солью и положить на неделю в приготовленный маринад. Затем вынуть, отжать, нашпиговать 10 гвоздиками и корицей и жарить на противне в духовке, поливая сперва водой, а потом - соком, который даст свинина. Примерно за полчаса до готовности посыпать тертым черным хлебом и измельченной лимонной цедрой (четверть столовой ложки) и, уже не поливая соком, дать поспеть.

Окорок печеный

Замесить крутое тесто из ржаной муки на воде, завернуть в него окорок так, чтобы слой теста был довольно толстым и без единого отверстия. Поставить в горячую духовку на смазанном маслом противне часа на 1,5-2, в зависимости от величины окорока. Когда поспеет, вынуть, остудить, снять тесто, очистить от кожи, полить бульоном, посыпать сахарным песком (1 столовая ложка) и подрумянить в духовке.

ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ

Курица разварная

Сварить курицу, разрезать на части, уложить на блюдо и полить соусом. Для соуса: 3 сырых желтка смешать с небольшим количеством бульона, прибавив по вкусу лимонного сока.

Гусь под хреном

Сварить гуся, добавив в воду 2 головки лука, 10 горошин перца и соль по вкусу. Остудить. Тем временем отлить немного бульона, положить в него горсть тертого белого хлеба, 1 столовую ложку сливочного масла, довести до кипения. Прибавить 3 - 4 горсти свежего тертого хрена, 2 горсти изюма и дать немного покипеть. Выложить гуся на блюдо, облить приготовленным соусом. Отдельно подать свежий тертый хрен.

Индейка душеная

Половину индейки обжарить, нашпиговать салом (50 г), посолить и сварить на малом огне, не давая сильно кипеть, в бульоне с ломтиком ветчины (100 г), 200 г водки, 2 головками лука, 1 морковью, петрушкой и сельдереем (по одному корню), 10 горошинами перца и какой-либо зеленью. Когда поспеет, индейку вынуть, а бульон процедить и уварить до надлежащей густоты, прибавив 2 - 3 столовых ложки сливочного масла и 1 - 2 столовых ложки муки. Холодную индейку разрезать на части, положить на блюдо и полить приготовленным соусом.

Индейка маринованная

0,6 л уксуса вскипятить с 2 столовыми ложками соли, мелко нарезанными корнями сельдерея, петрушки, моркови,

одной луковицей, горстью душистого перца, горстью лаврового листа, небольшим количеством мускатного ореха, гвоздики. При желании вместо гвоздики можно взять корицы, кардамона или чеснока. Маринад остудить. Холодную жареную индейку нарезать ломтиками, сложить в банку, залить маринадом. Через несколько часов закуска готова. Ее можно держать в холоде и употреблять по мере надобности. Так же маринуют гусей и уток.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Селедка с гарниром

Сельдь вымочить в воде или молоке, подержать на холоде, затем очистить от кожи и костей, нарезать небольшими поперечными кусочками. 5 сваренных в мундире средних картофелин остудить, очистить и нарезать кружками. Слой селедки положить на круглое блюдо, прикрыть ее сверху слоем картофеля, посыпать перцем - и так несколько раз, образовав в результате пирамидку. Полить соусом из растительного масла с добавлением горчицы и соли - по вкусу. Украсить маринованными грибками и корнишонами, подать к столу.

Селедка рубленая

Очистить селедку от кожи и костей, изрубить ее ножом как можно мельче вместе с 1 крутым яйцом, 1 луковицей и небольшим куском пшеничного или ржаного хлеба без корки, вымоченного в уксусе. Полить растительным маслом, тщательно перемешать и уложить на блюдо, придав форму рыбы. Приставить голову и хвост, украсить зеленым луком и яйцами.

Селедка фаршированная

Вымоченную селедку очистить, надрезать вдоль спинки, удалить кости и внутренности. Молоки изрубить вместе с луковицей, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, горстью крупного сухарного порошка (из пшеничного или ржаного хлеба), молотым перцем и, по желанию, одним рубленым яйцом. Получившимся фаршем начинить селедку, обвалять ее в сухарях и подать

Селедка с яблоками и хлебом

Селедку без костей мелко порубить, смешать с равным количеством мякиша ржаного хлеба и вдвое большим (по объему) количеством измельченных яблок. Все это истолочь до получения однородной массы, добавить немного растительного масла, подать на селедочном блюде, уложив в виде рыбы.

Селедка под соусом по - гамбургски

Селедку вымочить, очистить от кожи и костей, разрезать самыми тонкими продольными пластами. Каждый пласт намазать горчицей, свернуть в трубочку, перевязать ниткой, уложить в высокую и узкую глиняную или стеклянную посуду, помещая между некоторыми слоями лавровый лист и крупно истолченный душистый перец, залить растительным маслом. Подавая, развязать нитки и каждый рулетик разрезать пополам, полить настоянным растительным маслом. Получается отличная острая закуска. Хранить ее надо на холоде.

Форшмак из селедки

Мякиш городской булки (около 150 г) намочить в молоке или оливках. Одну крупную селедку или две небольших очистить от костей, мелко порубить и растереть с булкой до однородности. Одну искрошенную луковицу поджарить на сковороде на 50 г сливочного масла, посыпать перцем, прибавить подготовленную селедку, 0,2 л сливок, размешать, посыпать сверху сухарями и запечь в умеренно нагретой духовке.

Винегрет рыбный

Рыбу очистить от кожи и костей, пожарить и остудить. Из рыбных голов, костей и кожи сварить бульон, процедить, добавить соли, 1 столовую ложку уксуса, около 15 г желатина. Вскипятить, отлить половину и застудить на холоде. Тем временем нарезать соленых или маринованных огурцов, маринованных грибов, лимон; очистить от косточек десяток маслин; заправить эту смесь 3 столовыми ложками растительного масла, 2 столовыми ложками уксуса, солью и перцем по вкусу. На

дно глубокого блюда уложить часть подготовленной смеси, залить оставшимся теплым бульоном, охладить, затем положить сверху жареное рыбное филе, вновь залить бульоном, охладить — и так чередовать несколько раз. Заполненное блюдо вынести на холод, застудить. Перед подачей винегрет опрокинуть горкой на другое блюдо, украсить оставшейся половиной бульона - застуженного и нарезанного мелкими кубиками.

Заливное из щуки

Если повезет купить живую щуку, приготовьте из нее заливное - в старину оно считалось лучшим из всех.

Щуку разрезать на куски, посыпать солью и оставить, чтобы соль впиталась. Между тем сварить бульон из большого количества корневой петрушки, моркови, одной луковицы и нескольких горошин перца, процедить и остудить. Тогда опустить в бульон и варить сначала голову щуки, а потом и всю остальную рыбу вместе с образовавшимся рассолом. Готовые куски вынуть, тщательно очистить от костей, бульон же процедить и продолжать варить на медленном огне до тех пор, пока он не станет клейким. При желании перед началом варки можно добавить немного жженого сахара - заливное получится красивого золотистого цвета. Подготовленную рыбу уложить в круглую или овальную форму, залить бульоном, перемешать и вынести на холод. Через 6 часов опрокинуть форму на блюдо и подать заливное без всякого гарнира.

Тельное

Это старинное русское кушанье. Свое название оно получило от того, что готовится из тела рыбы. Рыба годится любая, но лучшее тельное получается из судака, щуки. Это блюдо не забыто и в наши дни, но готовят его главным образом в виде жареных рыбных котлет с фаршем. А раньше подавали не только жареное тельное, но и отварное, холодное - как закуску.

Очистить рыбу от кожи и костей. 1/4 ее часть нарезать мелкими кубиками, а остальное филе дважды пропустить в мясорубку, посолить, добавить перца, немного сливок и выбить лопаткой до образования тестообразной массы. Из нарезанной кубиками рыбы приготовить фарш: посыпать солью, перцем,

припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона или воды и мелко нарубленной луковицей до готовности. Сюда же можно добавить лимонный сок, шампиньоны, яйца или томатный соус - по желанию. Приготовленный фарш остудить. Остаток тельного - "тесто" - раскатать в лепешку, положить начинку, защипать края, скатать в виде шара, завязать в салфетку и варить в кипятке 30 минут. Затем охладить, развернуть, нарезать и подать с хреном, зеленым горошком, картофелем.

Масло из килек

15-20 килек очистить от костей и истолочь в ступе вместе с 3-4 крутыми желтками и 200г сливочного масла. Уложить горкой на блюдце или в масленку, украсить зеленью петрушки либо салата. Можно подать не только на закуску, но и к блинам. Точно так же готовят масло из селедки.

Треска

1 кг очищенной, выпотрошенной трески сварить и, не вынимая из бульона, остудить. Затем слить бульон, добавить в кастрюлю 2-3 столовых ложки растительного масла, зеленой петрушки, зеленого лука, соли, 10 горошин перца. Когда треска пропитается маслом, выдавить сок из 1 лимона и подать.

Треска тушеная

1 кг трески залить небольшим количеством воды и несколько раз вскипятить. Слить воду, вынуть из рыбы кости. Взять немного рыбного бульона и сварить в нем одну искрошенную луковицу, 1-2 лавровых листа, несколько горошин душистого перца. Прибавить 2 истолченных зубчика чеснока, 4-5 столовых ложек растительного масла, подготовленную треску и тушить на небольшом огне до готовности. Влить 1 столовую ложку лимонного сока, остудить и подать.

Рыба разварная

1 кг очищенной и выпотрошенной рыбы (годится любая) посолить и оставить так на 1 час. Тем временем 1-2 головки лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2-3 лавровых листа залить водой, добавить 100 г уксуса и вскипятить. Рыбу завязать в салфетку, обмотать ниткой, опустить в кипящий бульон и варить до готовности. Остудить рыбу в бульоне, вынуть, дать стечь жидкости, вынуть из салфетки, уложить на блюдо и подать.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ЩИ

Щи кислые русские

Сварить бульон из 1 кг грудинки. В отдельную кастрюлю положить 2,5 стакана отжатой кислой рубленой капусты, изрубленную и поджаренную луковицу, немного нашинкованных моркови и петрушки, 5-6 горошин перца, лавровый лист, подлить жирного бульона и тушить, закрыв пышкой, до мягкости. Прибавить 1 столовую ложку муки, размешать, чтобы не было комков. Затем развести готовым бульоном, вскипятить один раз и подержать на небольшом огне, не давая кипеть, чтобы щи упрели. Отдельно подать сметану.

Подавали к кислым щам и гречневые гренки или, как их называли, ГРЕЧНЕВИКИ впрочем, гречневики были не только добавкой к первым блюдам, ими торговали на улицах с лотков - как сейчас пирожками. Рецепт гречневиков можно найти в любой старинной кулинарной книге. Готовят их из густой, вязкой каши. Кашу выложить на блюдо слоем в палец толщиной, остудить, вырезать квадратики или кружки, обмакнуть их в яйцо, обвалять в муке или сухарях и поджарить с обеих сторон на сливочном или растительном масле. А можно поступить иначе: хорошенько размять кашу ложкой, добавить немного сливочного масла и 1 сырое яйцо, перемешать, сделать круглые лепешки, обвалять их в муке и поджарить.

Щи кислые суточные

Готовят так же, как сказано в предыдущем рецепте, но после приготовления выносят на холод на сутки, а подают на другой день разогретыми. Суточные щи считались более вкусными, чем обычные.

Щи Александровские

Готовить так же, как русские кислые щи, только вместо

кислой капусты нужно взять свежей, мелко нашинкованной (половину среднего кочана) и при тушении добавить в нее немного уксуса. Подать со сметаной.

Щи кислые николаевские

Отличаются от русских кислых щей лишь тем, что капуста берется не рубленая, а шинкованная.

Щи постные николаевские

2 нашинкованные луковицы сложить в кастрюлю, заправить 4 столовыми ложками горчичного масла и слегка поджарить. Добавить 800 г кислой шинкованной капусты, 1 натертую морковь, 1 корень петрушки, 1 репу, 2 столовых ложки томатного пюре и тушить, закрыв крышкой, на небольшом огне около часа. Развести грибным или овощным бульоном, положить 2-3 нарезанных вареных гриба, 1 столовую ложку муки, поджаренной в 1 столовой ложке горчичного масла, посолить, дать щам немного покипеть и подать.

Щи кислые грибные

Отварить свежие шампиньоны или 100 г, сушеных грибов. В отдельную кастрюлю положить 2,5 стакана слегка отжатой кислой капусты, нарезанных и потушенных в растительном масле 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 крупных помидора, по стручку перца и кардамона, головку чеснока, залить грибным бульоном, посолить и варить до готовности. Потом заправить щи 1 столовой ложкой муки, поджаренной в 2 столовых ложках масла, опустить нашинкованные вареные грибы, прокипятить и подать со сметаной или гренками из гречневой каши.

Капустник обыкновенный

Приготовить бульон из говядины или свинины (свежей или копченой), не забыв положить в него пару сушеных грибов. Подлить рассолу от кислой капусты вместе с небольшим количеством последней и нашинкованной луковицей, посолить и варить до готовности. Заправить 1 столовой ложкой муки, истертой с жиром, собранным на поверхности бульона. Подать с гречневиками.

Щи постные на маслинах

Порубить 2 луковицы, прибавить 25 маслин, немного воды и потушить. Положить 400 г кислой капусты и еще потушить некоторое время. Потом залить нужным количеством кипятка, добавить один сушеный гриб и пару целых луковиц, варить до готовности. Заправить щи 1 столовой ложкой муки, разведенной холодной водой, посолить, поперчить по вкусу, вскипятить и подать к столу.

Щи кислые с крупой

1 кг говядины нарезать кусками, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, вскипятить, снять, пену и варить в течение часа. Затем прибавить горсть овсяной, гречневой или пшенной крупы, 2 измельченных луковицы и столько кислой капусты, чтобы щи получились средней густоты. Посолить по вкусу и варить до готовности.

Щи фермерские

Вымыть, очистить и нарезать 3 картофелины средней величины, 6 небольших реп, 2 моркови, 2 земляные груши, небольшой кочан свежей капусты (800 г), залить нужным количеством воды, довести до кипения, посолить и варить до готовности. Отдельно отварить 1 столовую ложку саго, опустить в готовые щи, заправить их 100 г сливочного масла или сметаны и подать.

Щи ленивые грибоедовские

50 г сушеных белых грибов отварить в подсоленном кипятке и мелко нашинковать. В отдельную кастрюлю положить 400 г свежей капусты, разрезанной на несколько кусков, по одной штуке мелко нарезанных кореньев (лук, репа, морковь, петрушка), влить около 1,5 л горячей воды, посолить и варить до мягкости. Затем прибавить 4-5 нарезанных сырых картофелин, подготовленные грибы и грибной отвар, 3 чайных ложки муки, поджаренной в 2 столовых ложках масла. Довести щи до кипения и варить еще 15-20 минут, заправить 100 г сметаны, прогреть, не давая кипеть, всыпать рубленой зелени петрушки и укропа, подать к столу.

Щи свежие

1 кг рыбы (к ней можно прибавить и холодную жареную рыбу) залить нужным количеством воды и варить около часа. Затем положить нарезанные 1-2 моркови, 1 репу, 2 лука-порея, 1 корень сельдерея, свежую капусту (примерно полкочана), 1 луковицу, утыканную 4-5 гвоздиками, посолить и варить до готовности.

Щи зеленые с грибами

Сварить бульон из 100 г сушеных белых грибов, грибы вынуть, нашинковать и снова опустить в бульон. Прибавить 1 головку лука, половину моркови, по половине корня петрушки и сельдерея, довести до кипения и варить на медленном огне. Незадолго до готовности положить в бульон 400 г перебранного, вымытого, мелко порубленного и обжаренного в 1 столовой ложке масла щавеля, дать поспеть. Заправить 1 столовой ложкой муки, смешанной с 1 столовой ложкой масла, вскипятить и подать.

Щи зеленые из крапивы

Сварить бульон из 1 кг говядины. Между тем перебрать,

промыть, откинуть на решето, отжать и мелко изрубить молодой крапивы столько, чтобы получилась полная глубокая тарелка. В отдельной кастрюле слегка обжарить в 100 г сливочного масла 2 мелко накрошенные луковицы и 1-2 ломтя нарезанной кусочками нежирной ветчины. Прибавить подготовленную крапиву, 1 столовую ложку муки и все вместе пожарить. Затем положить сюда отваренное мясо, залить бульоном и варить до готовности. Когда щи начнут поспевать, заправить их 2 столовыми ложками сметаны, можно также приквасить несколькими ложками кислых щей (см. "Кислые щи" в главе "Напитки"). Вскипятить и подать, посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки и положив половинки крутых яиц.

БОРЩИ

Бураки

1 кг говядины залить водой, довести до кипения, снять пену, добавить 0,5 чайной чашки овсяной крупы и продолжать варить. Незадолго до готовности положить 2-3 мелко нарубленных свеклы. Когда поспеет, прибавить 1 столовую ложку уксуса, соли и сахара по вкусу и сок от натертой сырой свеклы, чтобы бураки были красного цвета. Вскипятить и тотчас снять с огня. Подать со сметаной.

Борщ смоленский

Сварить бульон из 0,4-0,8 кг говядины и 0,4 кг свинины с добавлением луковиц, лаврового листа, душистого перца, соли. Тем временем испечь свеклы, очистить, нашинковать как лапшу, сложить в супницу, влить 1 столовую ложку лимонного сока и рюмку мадеры либо портвейна, прибавить нарезанное кусочками вареное мясо, по желанию - рубленую зелень петрушки и укропа, развести горячим бульоном и подать.

Борщ малороссийский

Сварить бульон из 0,8 кг жирной говядины. Нашинковать 1 свеклу, 1 головку лука, 1 морковь, по одному корню петрушки и сельдерея, прибавить 100 г кислой капусты, жира, снятого с поверхности бульона, и тушить, помешивая. Затем смешать с 2 столовыми ложками муки, развести бульоном, вскипятить. Опустить вареное мясо, 100 г копченой свиной грудинки, 200 г вареных сосисок (нарезанные сосиски и грудинку можно предварительно обжарить), еще раз прокипятить. Отжать сок из натертой сырой свеклы, смешать его с 1 столовой ложкой лимонного сока или уксуса и, не закрывая крышкой, довести до кипения. Перед подачей заправить борщ приготовленным свекольным соком и сметаной.

Борщ ялтинский

Очищенные и нашинкованные как лапша 1-2 свеклы, 2-3 луковицы, 1 морковь, 4 корня петрушки тушить в кастрюле, под крышкой 15-20 минут с 2 столовыми ложками уксуса и 100 г сливочного масла. Потом добавить 1-1,2 л воды, 0,4 - 0,6 л хлебного кваса, 1 столовую ложку соли, чуть меньше 0,5 стакана томатного пюре, 400 г свежей капусты, нарезанной крупными ломтями, и варить до готовности. Заправить 1 столовой ложкой муки, поджаренной в 2 столовых ложках сливочного масла, сметаной, рубленой зеленью петрушки и укропа, дать немного покипеть и подать.

Борщ постный с грибами

Мелко нашинкованные свеклу, лук-порей, головку репчатого лука и корень петрушки залить свекольным квасом (см. ниже), разбавленным по вкусу водой, довести до кипения, посолить, опустить несколько сушеных грибов, немного бобов, полкочана нарезанной пластинками свежей капусты, 3 - 4 картофелины и пряности - перец, лавровый лист, гвоздику, укроп, майоран. Варить на небольшом огне до готовности, прибавив в конце 1 столовую ложку сока, выжатого из натертой сырой свеклы, соли и перца по вкусу. Подать с гречневиками.

Борщ с жареными карасями

Сварить бульон из нашинкованных и обжаренных 1 моркови, 1 корня петрушки, 1 корня сельдерея, 2 луковиц с добавлением 2-3 лавровых листов, 10 горошин перца и, по желанию, 2-3 свежих или сушеных грибов. Затем положить полкочана нашинкованной капусты, 2 нашинкованные свеклы и варить до готовности. В конце заправить 1 столовой ложкой муки,. смешанной с 1 столовой ложкой растительного масла, влить немного уксуса или свекольного кваса (см. ниже). За 15 минут до обеда опустить в борщ 6 карасей, предварительно обвалянных в муке или сухарях и зажаренных в растительном

масле. Вскипятить еще раз и подать, посыпав рубленой зеленью укропа.

Борщ зеленый

Сварить бульон из 1 кг жирной говядины. 2-3 свеклы мелко нашинковать, добавить искрошенную и поджаренную луковицу, немного бульона и тушить в кастрюле, накрыв крышкой, до мягкости. 400 г щавеля перебрать, промыть, сварить в отдельной посуде в небольшом количестве мясного бульона и протереть сквозь сито. Готовую свеклу смешать с 1 столовой ложкой муки, положить протертый щавель вместе с бульоном, в котором он варился, при желании - мелко нарезанный картофель, залить бульоном, посолить и сварить окончательно. Подать со сметаной, заправив толченым чесноком или мелко нарезанным зеленым луком.

Свекольный квас для борща

Этот квас не употребляется как напиток, а годится только для заправки борща и в значительной степени определяет его вкус. Заправлять борщ квасом лучше всего незадолго до готовности - так, чтобы он вскипел не более одного раза. Количество кваса берется по вкусу. Уксус и лимонный сок в этом случае не добавляют. Предлагаем вашему вниманию несколько способов приготовления свекольного кваса. .

1 способ. На 10 л воды взять 5 больших свекл. Свеклу вымыть, очистить, более крупную разрезать пополам, положить в кадку или большой глиняный горшок вперемежку с целой свеклой, залить теплой кипяченой водой, сверху придавить гнетом, поставить на 3-4 дня в теплое место. Затем готовый квас вынести на холод и употреблять по мере надобности.

2 способ. Очищенную свеклу натереть на терке, залить остуженной кипяченой водой, поставить в теплое место на 3-4 дня, затем процедить и употреблять.

3 способ. Этот квас называется минутным, потому что готовится быстрее других. Нарезать кусками 200 г черного хлеба, столько же белого, из кислого теста, и 6 очищенных свекл средней величины. Залить все это 2 л теплой кипяченой воды и держать двое суток в теплом месте (днем - на солнце),

перемешивая несколько раз в сутки. На третий день квас готов - получается его около 3 л.

РАССОЛЬНИКИ

Рассольник

1-1,5 кг говядины положить в кастрюлю, залить огуречным рассолом, разбавленным по вкусу водой, и поставить вариться. Примерно через час прибавить мелко нарезанные 2 луковицы, по одному корню петрушки и сельдерея, 3-4 соленых огурца, а незадолго до готовности - 2 лавровых листа, 10 горошин перца и 2 столовых ложки муки, разведенных в небольшом количестве остуженного бульона. Варить рассольник на медленном огне, не давая ему сильно кипеть.

Потроха

Положить в кастрюлю 0,5-1 кг говядины, потроха от 1 гуся, 2 луковицы, мелко нарезанных 10 соленых огурцов, 2 корня петрушки, 1 большой или маленьких корня сельдерея, залить водой и варить. Когда начнет поспевать, заправить 2 столовыми ложками муки, смешанной с 2 столовыми ложками масла и небольшим количеством холодной воды, прибавить 3 лавровых листа и варить до готовности.

Рассольник с гречневой крупой

Положить в кастрюлю 50 г сливочного масла, 5-6 крупных соленых огурцов, очищенных и нарезанных ломтиками, нашинкованные как лапша, морковь, 1 лук-порей, 1 головку репчатого лука, по половине корня петрушки и сельдерея, половинку средней репы и столько же брюквы, закрыть крышкой и тушить 15-20 минут. Затем добавить 6 нарезанных ломтиками картофелин, 2 лавровых листа, 5 горошин перца, 1,5 л кипятка, столовых ложки гречневой крупы, посолить и варить до готовности. Тогда заправить 100 г сметаны, 0,2 л огуречного рассола, рубленым укропом, прокипятить и подать.

Рассольник постный грибной

Сварить бульон из 100 г сушеных грибов и измельченной кожицы, снятой с 5 соленых огурцов. Готовые грибы вынуть, нашинковать, обжарить в растительном масле вместе с измельченной луковицей и снова опустить в бульон. Добавить 2 столовые ложки муки, смешанные с 2 столовыми ложками растительного масла, нарезанные 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, мякоть 5 соленых огурцов, 5 картофелин, 2 столовых ложки перловой или манной крупы, при желании - 2 столовых ложки томата-пюре, соли и огуречного рассола - по вкусу, сварить до готовности и подать.

Рассольник рыбный

Сварить бульон из 1 кг мелкой рыбы, 1-2 луковиц, 2 корней петрушки, 1 корня сельдерея, кожуры с 5-7 соленых огурцов так, чтобы рыба совершенно разварилась. Процедить бульон, заправить по вкусу огуречным рассолом, 1 столовой ложкой муки, разведенной холодной водой или рассолом, положить 100 г сметаны, нарезанные ломтиками соленые огурцы, немного зелени петрушки, соли, прокипятить и подать.

ПОХЛЕБКИ

Похлебка кисленькая

Положить в горшок 10 очищенных и нарезанных ломтиками соленых огурцов, так же нарезанных 1 морковь, по одному корню петрушки и пастернака, залить водой и варить на легком огне, не давая сильно кипеть. За 30 минут до готовности заправить 1 столовой ложкой муки, смешанной с 2 столовыми ложками растительного масла, опустить печеную луковицу, влить огуречного рассола по вкусу и сварить окончательно.

Похлебка из соленых огурцов

Сварить 1 говяжью почку с добавлением нашинкованных 2 головок лука, 1 корня петрушки, 1 корня сельдерея, 3 лавровых листов, 15 горошин перца и 3-4 сушеных грибов. Незадолго до готовности опустить в бульон 7 очищенных и нарезанных соленых огурцов, дать поспеть и подать, мелко порезав перед этим почку.

Похлебка из рыбы

Положить в кастрюлю 1-2 измельченных луковицы, 0,5-0,8 кг рыбы, нарезанной кусками, около 10 столовых ложек растительного масла, слегка обжарить. Залить водой, добавить 1 зубчик мелко рубленого чеснока, 1 нарезанный корень петрушки, кусок апельсиновой корки, соли и перца по вкусу. Осторожно перемешать и поставить на самый сильный огонь. Примерно через 15 минут, когда дважды вскипит, похлебка готова.

Похлебка картофельная

8-10 картофелин сварить в кожуре, очистить, размять. 50 г размягченного сливочного масла смешать с 2 желтками и 1

белком, прибавить смоченный в молоке мякиш белой булки, 1 столовую ложку сливок, немного мускатного ореха, соединить с картофельным пюре, разделать в виде шариков и опустить в кипящий мясной бульон, сваренный с добавлением лука, моркови, петрушки и сельдерея (по 1 штуке каждого).

Похлебка из репы

400 г репы и 2 луковицы очистить, вымыть, мелко порубить, сложить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить около 30 минут. Затем добавить 5-6 нарезанных ломтиками картофелин, поварить еще немного, заправить 1 столовой ложкой муки, смешанной с 1 столовой ложкой сливочного или растительного масла, 2 столовыми ложками сметаны и 1 чайной ложкой рубленой зелени укропа или петрушки, закрыть крышкой и варить до готовности.

Похлебка фламандская

Взять поровну репы и картофеля, залить небольшим количеством воды, прибавить мякиш белого хлеба, соли и перца по вкусу, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, развести грибным бульоном, подогреть, заправить сливочным или растительным маслом и подать.

Похлебка с тыквою на молоке

Очищенную тыкву нарезать кусочками, залить небольшим количеством воды и сварить. Когда тыква разварится и вся вода выкипит, положить 2 столовые ложки сливочного масла, посолить и довести до кипения. Отдельно вскипятить 2,5 л молока, подсластить 1-2 столовыми ложками сахарного песка, влить в кастрюлю с тыквой и перемешать. Белый хлеб нарезать ломтями по числу обедающих, смочить тыквенным бульоном, положить на сковородку, поставить минут на 15 в умеренно нагретую духовку. Перед подачей в каждую тарелку похлебки положить по ломтику зарумяненного хлеба.

Похлебка креси

Очистить и нарезать кусочками 6 морковей хорошего красного цвета, 3-4 репы, 2 луковицы, сложить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку сахарного песка и 2-3 столовых ложки сливочного масла, тушить на медленном огне до мягкости. При необходимости можно влить немного мясного бульона. Затем протереть овощи сквозь сито, развести мясным бульоном до нужной консистенции, вскипятить один раз и подать с гренками из белого хлеба.

Похлебка из сыра

400 г сыра натереть на терке, уложить слоями в кастрюлю, чередуя с тонкими ломтиками белого хлеба. Влить 0,4 л сливок, варить на умеренном огне. Перед подачей влить несоленый мясной бульон, прокипятить один раз.

ЛАПША, КАШИЦЫ, ПЕЛЬМЕНИ

Лапша грибная

200 г муки высыпать на стол горкой, посредине сделать углубление, влить 100 г кипяченой воды, 1 столовую ложку горчичного масла, всыпать 0,5 чайной ложки соли, замесить крутое тесто, раскатать тонкую лепешку, нарезать полосками шириной 5 см, сложить вместе и нашинковать. Сложить лапшу в решето, дать обсохнуть. Тем временем приготовить грибной отвар из 6-7 грибов, 1 луковицы, 1 корня петрушки. В кипящий отвар опустить лапшу, добавить 1 столовую ложку горчичного масла, варить до готовности.

Галушки

Замесить достаточно крутое тесто из 600 г гречневой муки, 2 яиц, 1 столовой ложки сахарного песка и воды. Раскатать, нарезать маленькими ромбиками, опустить в кипящее молоко или мясной бульон (около 2 л) и держать на слабом огне около часа.

Кашица

Приготовить отвар из 6-8 сушеных грибов или бульон из 0,8 кг рыбы. В кипящий бульон всыпать любой крупы, прибавить 2 головки лука, поджаренного в 2 столовых ложках растительного масла и варить до готовности.

Кулеш

Приготовить бульон из 1 кг мяса, 1 луковицы, 1 моркови, 1 корня петрушки и 1 корня сельдерея (коренья не поджаривать). Готовый бульон процедить, довести до кипения, всыпать 400 г

гречневой крупы или продела, как следует разварить и подать.

Пельмени из рыбы

Замесить тесто из 400-600 г муки, 0,2 л кипяченой воды, 1 столовой ложки растительного масла и небольшого количества соли. Раскатать тесто, как для лапши, вырезать кружки, на каждый положить начинку из 600 г рыбного, филе, истолченного в ступке или пропущенного в мясорубку и заправленного 1 мелко рубленой луковицей, 1 столовой ложкой растительного масла, солью и перцем. Защипать края пельменей, опустить их в кипящий рыбный бульон и варить до готовности.

Сибирские пельмени

1,2 кг говядины без костей мелко изрубить или пропустить в мясорубку, прибавить 1 измельченную луковицу, немного перца, мускатного ореха, соли и тщательно перемешать. 2 яйца размешать в 1 чайной чашке остуженной кипяченой воды, посолить и, постепенно добавляя муку, замесить крутое тесто. Разделить его на несколько частей, каждую раскатать скалкой - чуть толще, чем для лапши. Вырезать рюмкой кружки, на них положить приготовленную начинку, защипать края, придать пельменям форму полумесяца, концы которого сближены в виде подковки. По мере готовности складывать пельмени на сито и прикрыть полотенцем, чтобы не высыхали. Затем опустить в кипящий мясной бульон и варить, пока не всплывут. Подать вместе с бульоном.

Колдуны

400 г говяжьей мякоти мелко изрубить с таким же количеством почечного жира, посыпать солью, перцем, рубленой зеленью петрушки, прибавить 1-2 измельченных луковицы, при желании - немного майорана и обжарить в масле. Замесить крутое тесто из 400 г муки, 1 яйца и надлежащего количества холодной кипяченой воды. Раскатать как можно тоньше, нарезать ромбами, положить на каждый приготовленную начинку,

защипать, чтобы вышли треугольники. Опустить колдуны в кипящую соленую воду, варить до готовности, вынуть, сложить на блюдо, полить растопленным маслом и подать к бульону или супу. Можно также отваренные колдуны полить маслом, посыпать тертым сыром, подрумянить в духовке, а затем подать отдельно к бульону.

СОЛЯНКИ

Солянка сборная мясная

Сварить бульон из 600 г говядины с разными кореньями, лавровым листом и перцем. Затем опустить в бульон нарезанные кусочками вареное мясо, остатки жаркого, птицы, сосиски, ветчину - все, что найдется. Прибавить 1 изрубленную и поджаренную в масле луковицу, 2 мелко нашинкованных соленых огурца, 2 столовых ложки маслин, при желании можно также положить нашинкованных свежих, соленых или маринованных грибов, четверть кочана капусты. Влить по вкусу огуречного рассола и варить до готовности, заправив в конце 1 столовой ложкой муки, поджаренной в масле и разведенной небольшим количеством бульона, и добавив, при желании, томата-пюре. Положить 100 г сметаны, вскипятить один раз и подать, посыпав зеленью петрушки, укропа, лука.

Солянка скоромная

Нарезать ломтиками 400 г говядины, 400 г ветчины, 1 луковицу, 5 соленых огурцов, добавить пару горстей кислой капусты, перемешать и обжарить все вместе в 2-3 столовых ложках масла. Разбавить нужным количеством мясного бульона, дать закипеть и варить на умеренном огне. Тем временем очистить от костей 1 селедку, нарезать ее маленькими кусочками, положить в солянку, влить хлебного кваса по вкусу, прибавить 2 столовых ложки маслин, по 1 корню петрушки и сельдерея, зелени укропа и варить до готовности. Подать со сметаной.

Солянка из огурцов

Очистить и нарезать 6-8 соленых огурцов, 1 головку лука, прибавить 6 белых, заранее размоченных в воде, сушеных грибов, разбавить грибным отваром до нужной густоты, довести до кипения и поставить томиться в умеренно нагретую духовку.

Примерно за 30 минут до готовности заправить 1 столовой ложкой муки, разведенной небольшим количеством остуженного грибного отвара или воды, положить 1 головку лука, измельченного и обжаренного в 1 столовой ложке растительного масла.

Солянка из щуки

1 столовую ложку муки стереть с 1 столовой ложкой растительного масла, развести стаканом хлебного кваса. Этой смесью залить сложенные в кастрюлю 1,5 - 2 стакана кислой капусты и 1 мелко нарезанную луковицу, закрыть крышкой и томить в духовке. Тем временем обвалять в муке и поджарить в 2 столовых ложках растительного масла свежую щуку, переложить ее в кастрюлю с капустой, подлить нужное количество кваса, добавить соли и перца по вкусу и снова поставить в духовку, чтобы как следует упрело.

Солянка с рыжиками

Приготовить мясной бульон, опустить в него 200 г мелко нарезанных рыжиков или груздей, 1 луковицу и варить до готовности, заправив в конце 1-2 столовыми ложками муки, смешанной с 1-2 столовыми ложками сливочного масла.

Солянка грибная

Приготовить отвар из 50 г сушеных белых грибов и 1,5 л воды. В отдельную кастрюлю положить 3 столовых ложки горчичного масла, 3 нашинкованных луковицы, поджарить до золотистого цвета, добавить 3 столовых ложки муки, перемешать и еще немного подержать на медленном огне. Затем развести приготовленным отваром, прибавить 3-4 столовых ложки томата-пюре, 150-200 г маслин, 4 очищенных и нарезанных соломкой соленых огурца, нарезанные ломтиками вареные грибы, 2-3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1 стакан огуречного рассола. Довести до кипения и варить около часа. Когда солянка поспеет, всыпать горсть рубленой зелени петрушки

или укропа, еще раз вскипятить и подать.

УХА

Уха простая

600 г ершей и столько же окуней выпотрошить, промыть, с окуней снять филе. Оставшиеся кости вместе с ершами залить 3 л холодной воды, добавить 2 целых луковицы, 5-8 горошин черного перца, 1 лавровый лист, зелень петрушки, укропа, 1 чайную ложку соли, довести до кипения и варить на самом легком огне в течение 2-3 часов, пока рыба совершенно не разварится. Тогда процедить, посолить по вкусу, вскипятить, опустить подготовленное филе окуня, при желании добавить несколько цельных картофелин и варить до готовности. Перед подачей посыпать рубленой зеленью укропа. Отдельно подать ломтики лимона, молотый перец, расстегаи или гренки с сыром.

Щучина

1,5 кг судака или любой другой рыбы очистить, промыть, снять филе, залить его небольшим количеством кипятка, добавить головку лука, морковь, корень сельдерея, корень петрушки с зеленью, немного соли, сварить и остудить. Оставшиеся кости и около 1 кг какой-либо мелкой рыбы залить 2,5 л холодной воды, положить луковицу, морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, зелень петрушки, 1-2 лавровых листа, несколько горошин перца, довести до кипения, а затем держать на медленном огне до тех пор, пока рыба совершенно не разварится. Незадолго до готовности посолить по вкусу. Получившуюся уху процедить, остудить и холодной подать в супнице. Приготовленную вначале рыбу уложить на блюдо, вокруг нее разместить ломтики лимона, тертый хрен, мелко нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, рубленую зелень укропа, петрушки и подать отдельно к холодной ухе.

ОКРОШКИ, БОТВИНЬИ, ТЮРИ

Окрошка постная из разностей

Мелко нарезать очищенные свежие или соленые огурцы, маринованные и соленые грибы, свежие и моченые яблоки, при желании можно прибавить также моченый виноград, маринованные вишни и сливы - строгих пропорций нет. Отдельно сварить, остудить и нарезать кубиками картофель, свеклу и зеленую фасоль - так, чтобы получилась полная глубокая тарелка. Все это сложить в кастрюлю или супницу. Непосредственно перед подачей 0,5 чайной ложки готовой горчицы смешать с 1 чайной ложкой соли, затем, постепенно, по капле добавляя 1 столовую ложку растительного масла, размешивать до тех пор, пока не получится густой соус. Этим соусом заправить подготовленные «разности», влить около 2 л хлебного кваса либо кваса и кислых щей (см. «Кислые щи» в главе «Напитки») в соотношении 2:1, прибавить по вкусу соли, перца, зеленого лука, петрушки, укропа, размещать, положить несколько кубиков пищевого льда и подать.

Окрошка постная летняя

400 г щавеля и столько же шпината отварить в подсоленном кипятке, откинуть на решето, дать стечь воде и протереть. Получившееся пюре сложить в супницу, прибавить 2 чайных ложки готовой горчицы, 2 чайных ложки соли, 2 столовых ложки сахарного песка, по 1 столовой ложке рубленого укропа и зеленого лука, тщательно перемешать, влить около 1,5 л хлебного кваса, кислых щей или их смеси. Сюда же положить нарезанные кубиками 3 антоновских яблока, 3 соленых огурца, 2 свежих огурца, 1 вареную или печеную свеклу, 4 - 5 вареных картофелин, 200 г отваренных или маринованных грибов, рубленую зелень петрушки и 3 столовых ложки растительного масла. При желании можно добавить также вареные зеленые бобы, цветную капусту, какую-нибудь рыбу. Отдельно подать тертый хрен.

Окрошка вегетарианская

400 г перебранного, промытого щавеля залить 100 г воды, прибавить 1 чайную ложку соли, отварить, откинуть на решето и протереть. Отдельно в подсоленной воде сварить 400 г шпината, откинуть на решето, отжать, изрубить, протереть и смешать со щавелем. Желтки от 3-4 сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито в супницу, добавить 2 чайных ложки готовой горчицы, 2 чайных ложки соли, 2 столовых ложки сахарного песка, 1-2 горсти рубленого зеленого лука, пучок укропа, пучок петрушки, тщательно перемешать, положить подготовленные щавель и шпинат, развести 2-2,5 л хлебного кваса. Прибавить мелко изрубленные белки, нарезанные кубиками 3-4 свежих огурца, 2-3 антоновских яблока, 2 вареных свеклы, 3-4 вареных картофелины, немного перца, охладить и подать.

Окрошка самая простая

Мелко нарезать 1 кг свежих огурцов, 0,5 кг зеленого лука и 10 сваренных вкрутую яиц. Добавить 250 г сметаны, 2,5 л хлебного кваса, соли по вкусу, перемешать и подать.

Окрошка скоромная

Остатки вареного, жареного мяса, ветчины нарезать мелкими кубиками - всего - полную глубокую тарелку. Так же нарезать 4-5 свежих огурцов, белки от 5 сваренных вкрутую яиц. Оставшиеся желтки растереть с 1 столовой ложкой горчицы, постепенно прибавляя 200 г сметаны. Все это сложить в супницу, посолить по вкусу, положить мелко рубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, при желании — немного сахара, перца, мелко нарезанного зеленого салата, тертого хрена, перемешать, залить 2 л хлебного кваса и подать. По возможности третью часть кваса можно заменить кислыми щами.

Окрошка рыбная

1 кг рыбы обжарить в масле или сварить в воде с солью и перцем, остудить, отделить от костей и нарезать небольшими кусками. Сложить в супницу, добавить несколько нарезанных кубиками свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, при желании - эстрагона, перца, рубленых крутых яиц, 100 г сметаны. Посолить по вкусу, перемешать, влить около 2 л хлебного кваса и немного лимонного сока, еще раз перемешать и подать.

Ботвинья

200 г щавеля или свекольника, или шпината, либо по 100 г щавеля и шпината отварить в подсоленной воде, откинуть на решето, остудить, мелко изрубить или протереть сквозь сито. Прибавить 2-3 мелко нарезанных свежих огурца, зеленого лука, укропа, при желании - зелень петрушки, тертый хрен. Перемешать, положить по вкусу соли, сахара, немного растительного масла. Влить немного хлебного кваса и дать настояться. Затем развести квасом до нужной густоты, добавить нарезанную ломтиками вареную рыбу (400-600 г) без костей, несколько кубиков пищевого льда и подать.

Ботвинья из свеклы

2-3 свеклы очистить, нарезать, залить 1,5-2 л хлебного кваса и сварить. Затем квас слить, чтобы не потерял цвета, и вынести на холод. Тем временем 200 г щавеля отварить в подсоленной воде и протереть сквозь сито, 2-3 свежих огурца и немного отваренной в квасе свеклы нарезать мелкими кубиками, перемешать, заправить 100 г сметаны с 2 растертыми в ней крутыми желтками, развести холодным свекольным квасом и подать. Оставшуюся вареную свеклу можно использовать для приготовления винегрета.

Ботвинья из свекольника

600 г свекольника тщательно промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на решето, остудить, мелко

порубить. Прибавить 2-4 очищенных, нарезанных кубиками свежих огурца, горсть зеленого лука, укропа, 1 столовую ложку сахарного песка, соли по вкусу, влить 1,2 л хлебного кваса либо поровну кваса и кислых щей, перемешать, охладить и подать.

Тюря или мурцовка

400 г черного хлеба нарезать маленькими кусочками (не обрезая корок), положить в большую миску или кастрюльку, добавить 100 г подсолнечного масла, 2 столовых ложки тертого хрена, 1 столовую ложку мелко рубленного репчатого или зеленого лука, 1 чайную ложку соли, немного перца, перемешать, развести 1,2 л хлебного кваса и подать.

Тюря из кислой капусты

Мягкую квашеную капусту нарезать квадратиками, перемешать с гренками из кисло-сладкого хлеба (годится рижский) и крупно рубленой луковицей, посыпать тертым таким же хлебом, рубленой зеленью укропа, петрушки, эстрагона, зеленым луком. Влить немного растительного масла с квасом, перемешать, дать капусте настояться, затем прибавить нужное количество кваса, соли, перца, еще раз перемешать и подать.

Тюря из кислой капусты и редьки

800 г кислой капусты, нарезанной небольшими квадратами, перемешать с 1 тертой редькой кусочками черного хлеба, добавить немного соли, перца, растительного масла, развести хлебным квасом до надлежащей густоты и подать.

СУПЫ

Суп в горшке

800 г говядины залить 2 л воды и варить в течение часа. Тем временем очистить и нарезать дольками 1 репу, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея. Небольшой кочан капусты (600 - 800 г) вместе с кочерыжкой разрезать на 8 частей. 200 г нежирной ветчины нарезать тонкими ломтиками и выложить ими дно и стенки обливного горшка. Вынуть из бульона сваренное до полуготовности мясо, нарезать небольшими кусочками. Подготовленные коренья, мясо и капусту уложить слоями в горшок, поместив в середину пучок зеленой петрушки и укропа. Залить бульоном, сверху положить 3-4 помидора, разрезанных на 6 долек, 4-5 очищенных небольших картофелин целиком, примерно 1 столовую ложку соли, закрыть крышкой и томить в духовке около 1,5 часа. Подать в горшке, посыпав сверху зеленью петрушки и укропа.

Суп из говяжьей печени

Взять по 1 корню петрушки, сельдерея, моркови и репы, очистить, нашинковать и поджарить на сливочном масле, добавив в конце немного муки. Потом залить мясным бульоном, посолить и варить до готовности. Тем временем печень мелко порубить, добавить 2 головки измельченного и поджаренного в масле лука, 3 сырых яйца, зелени укропа, немного мускатного ореха, соли и перца по вкусу, тщательно перемешать/выложить на сковороду с растопленным маслом и запечь в умеренно нагретой духовке. Приготовленный таким образом фарш нарезать ломтиками, положить в суп и подать. Общий расход масла 100-150 г.

Суп с лимоном

Сварить мясной бульон из 1 кг говядины с добавлением 1 луковицы, 1 моркови, 1 корня петрушки и 1 корня сельдерея.

Мясо вынуть и использовать для приготовления второго блюда, а бульон заправить 200 г сметаны, вскипятить, положить половину нарезанного ломтиками и очищенного от зерен лимона, 4 столовых ложки перебранного, промытого и отдельно отваренного в подсоленной воде риса, посолить по вкусу, вскипятить 1 раз и подать.

Суп с фаршированным луком

Приготовить фарш из сырого мяса с добавлением размоченного в молоке белого хлеба, яйца, вареного риса, соли и перца. Очистить 6-10 крупных луковиц, опустить в горячую воду и вскипятить раза два, вынуть, удалить сердцевину и начинить приготовленным фаршем. 2 столовых ложки муки поджарить в 3-4 столовых ложках сливочного масла, переложить в кастрюлю, туда же опустить фаршированный лук, залить подсоленным мясным бульоном и варить на медленном огне до готовности.

Суп лагерный

Остатки холодного жареного мяса, курицы, немного ветчины нарезать небольшими ломтиками, сложить в кастрюлю, залить 2 л хлебного кваса или кислых щей, довести до кипения, прибавить 50 г какого-либо красного виноградного вина, немного мускатного ореха, соли и перца по вкусу. При желании можно положить понемногу разной, крупно нарезанной зелени щавеля, шпината, укропа, петрушки, салата, эстрагона. Варить в течение 15 минут при слабом кипении. Отдельно подать гренки из белого хлеба.

Суп с шариками

150 г (6 столовых ложек) риса промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить 200 г, мелко рубленного или пропущенного в мясорубку рыбного филе, немного мякиша белого хлеба, муки, соли, перца, разделать в виде небольших шариков, опустить в кипящий рыбный бульон, приготовленный с добавлением лука, корней петрушки и

сельдерея, и варить до готовности.

Суп грибной

Отварить 100 г белых сушеных грибов. Если отвар окажется слишком густым, разбавить его водой. Добавить 1 печеную луковицу, 1 сырую, мелко нарезанную головку лука, нашинкованные 1 корень петрушки и половину корня сельдерея, заправить 1 столовой ложкой муки, смешанной с 1 столовой ложкой сливочного масла, всыпать 1 чайную ложку промытого риса и варить 30 минут. Перед подачей положить в готовый суп горсть маслин и нашинкованные отваренные грибы.

Суп с шампиньонами

Мелко нарезать 1 головку лука, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на медленном огне. Тем временем очистить и вымыть 3 пригоршни шампиньонов, обмакнуть их в яйцо, обвалять в тертом белом хлебе, обжарить в сливочном масле. Когда коренья почти сварятся, опустить в суп шампиньоны и дать поспеть. Подавая, в каждую тарелку положить гренки из белого хлеба и сваренное в мешочек яйцо.

Суп из разной зелени

Взять по горсти рубленого зеленого лука, петрушки, сельдерея и салата, поджарить в кастрюле, добавив 2 столовые ложки сливочного масла. Залить водой, вскипятить, посолить, заправить 2 столовыми ложками сливочного масла и 4 сырыми желтками. Подать с гренками.

Суп картофельный

Положить в кастрюлю измельченную цедру с половины лимона, 1 корень петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 луковицу, 10

очищенных и нарезанных кусочками картофелин, соли, перца. Добавить 6 столовых ложек растительного масла и немного потушить. Потом залить водой и варить до готовности. Перед подачей заправить суп соком из 1 лимона.

Суп луковый

12 луковиц очистить, нарезать соломкой, поджарить в 100 г сливочного масла, посыпать 1 столовой ложкой муки, перемешать, залить надлежащим количеством воды, положить 3 сырых натертых на терке картофелины, посолить по вкусу и варить в течение 30 минут при слабом кипении. Готовый суп заправить 1 столовой ложкой лимонного сока. Подать с поджаренными гренками.

Суп черногорский

400 г белой фасоли залить 1,2-1,4 л холодной воды на 5-6 часов, затем сварить в этой же воде до мягкости, протереть вместе с отваром сквозь сито. В отдельной кастрюльке сварить в небольшом количестве кипятка 3 очищенных и нарезанных соломкой соленых огурца, потом добавить 2 столовые ложки муки, поджаренной в 2 столовых ложках сливочного масла, перемешать, прокипятить, соединить с протертой фасолью, заправить 100 г сметаны, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и подать.

Суп с домашней крупой

Приготовить крупу: растереть добела 1 столовую ложку сливочного масла, прибавить 2 взбитых яйца, 3 столовых ложки муки, 3 столовых ложки просеянных сухарей из белого хлеба, 1 столовую ложку тертого сыра, тщательно перемешать, протереть сквозь решето и слегка подсушить в духовке. Взять 1 репу, 1 луковицу, 1 лук-порей, 1 морковь, 1 корень сельдерея, очистить, нарезать кусочками, подрумянить в сливочном масле, залить 1,5 л воды, положить 1 столовую ложку соли, сварить до мягкости, вместе с отваром протереть сквозь сито. Перелить в кастрюлю,

всыпать крупу и прокипятить. В готовый суп добавить 2 столовых ложки сливочного масла, 200 г кипяченого молока или сливок и подать.

Габерсуп

200 г овсяной муки положить в кастрюлю, добавить 1-2 искрошенных луковицы, 3 столовых ложки растительного масла и, помешивая, как следует прогреть на огне. Затем развести надлежащим количеством воды или рыбного бульона, сваренного с добавлением лаврового листа, корня петрушки и сельдерея, вскипятить несколько раз и подать.

Суп ягодный

5 стаканов каких-либо свежих ягод (черники, брусники, смородины или малины) вскипятить с 10 стаканами воды, добавить 0,5-1 стакан сахарного песка (по вкусу), немного корицы, 1 чайную чашку крахмала, смешанного с небольшим количеством холодной' воды, довести до кипения (но не кипятить), тотчас снять с огня, немного остудить и подать.

Суп из пива

0,6 л пива смешать с 0,6 л молока, вскипятить, добавить 100 г изюма, цедру от половины лимона, немного корицы и вскипятить еще раз. Затем снять с огня, заправить 2 сырыми желтками и подать с сухарями.

Суп с клецками из сухарей

3 желтка растереть добела с 1 столовой ложкой сахарного песка, добавить 2-3 мелко истолченных ореха (лучше - миндальных). 1/3 стакана молока, размешать, всыпать 1/6 стакана мелких сухарей из белого хлеба, дать разбухнуть, положить 3 взбитых в пену белка, размешать, опускать чайной

ложкой в молочный или черничный суп и варить до тех пор, пока клецки не всплывут.

Суп буржуа

Сварить мясной бульон с добавлением 1 головки лука, 1 моркови, 1 корня петрушки и 1 корня сельдерея. Мясо использовать для приготовления второго блюда, а бульон заправить какой-либо рубленой зеленью, разлить в тарелки, положив в каждую нарезанный кубиками и подсушенный белый хлеб, и подать.

Суп водяной

200 г черного хлеба нарезать ломтиками, поджарить в 2 столовых ложках сливочного масла, подсушить, положить в кастрюлю, добавить 1 измельченный корень петрушки, небольшой кусочек масла, нужное количество горячей воды, соли по вкусу и варить, пока хлеб не размякнет; Потом заправить 3 сырыми желтками, посыпать рубленым укропом и подать.

Панад

Мякиш белого хлеба намочить в воде, положить в кастрюлю, добавить 3 столовые ложки растительного масла, соли, перца по вкусу и потушить на медленном огне около часа. Потом протереть сквозь сито, заправить 1 столовой ложкой муки, смешанной с 1 столовой ложкой растительного масла, развести отваром из 7-8 грибов, 1 луковицы и 1 корня петрушки, подогреть и подать.

Суп пряный

400 г ржаного хлеба нарезать ломтями, поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла, остудить, разломать на кусочки, сложить в кастрюлю, добавить немного кардамона, воды,

поставить на огонь, разварить до густоты и протереть сквозь сито. Затем влить мясного бульона, приготовленного с добавлением 1 луковицы, 1 корня петрушки и 1 корня сельдерея, положить измельченную лимонную цедру, кусочек сливочного масла, соли по вкусу, прибавить 1 рюмку виноградного вина, вскипятить, заправить 2 сырыми желтками и подать с поджаренными гренками из ржаного или белого хлеба.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина тушеная по-русски

Мясо нарезать ломтями (как антрекоты), отбить, посолить, обжарить в масле с двух сторон. Затем поместить ломти мяса друг на друга в узкой, высокой кастрюле, перекладывая сухарями из черного хлеба и ломтиками ошпаренных - лука, моркови, корня сельдерея с перцем и лавровым листом. Положить кусочек сливочного масла, влить стакан мясного бульона и тушить под крышкой в духовке. За полчаса до готовности добавить 1 стакан сметаны. Подавать с картофелем.

Говядина с соусом из изюма

1,5-2 кг говядины сварить в соленой воде. 400 г ржаного хлеба обжарить в 100 г сливочного масла, накрошить его в кастрюлю, залить мясным бульоном, разварить, протереть сквозь сито, если окажется густовато, развести бульоном. За 30 минут до подачи положить в эту же кастрюлю 2 горсти изюма без косточек и говядину, потушить на легком огне, прибавив при желании имбирь, перец и мускатный орех. Вместо ржаного хлеба можно взять 2-3 столовые ложки муки и 2 столовые ложки уксуса.

Говядина по моде

Кусок говяжьей мякоти весом около 1,5 кг нашпиговать полосками свиного сала (всего - 200 г), обвалянными в мелко рубленных 1 головке лука, 1 корне петрушки, соли, перце, пряностях (гвоздике, корице или любых других). Налить в кастрюлю 200 г белого столового вина, добавить 100 г свиного сала кусочками, 3-4 штуки мелко изрубленного лука-шалота, 2-3 целых головки репчатого лука, 1 морковь, нарезанную кружками, перцу, немного соли. Положить говядину, закрыть крышкой и тушить на легком Огне до готовности.

Говядина панированная

Кусок говядины весом 1-1,2 кг сварить в соленой воде, вынуть, положить на противень. 100 г сливочного масла смешать с взятыми поровну мелко натертым ржаным и белым хлебом. Подготовленное мясо покрыть этой смесью слоем в 2-2,5 см толщиной. Зарумянить в духовке и подать со следующим соусом: 1 столовую ложку муки поджарить в 100 г сливочного масла, развести 400 г какого-либо красного вина, добавить перец, лавровый лист, гвоздику, мускатный орех, немного соли, довести до кипения и варить на медленном огне до надлежащей густоты.

Говяжьи рулады

1,2 кг мяса без костей, пленок и сухожилий отбить скалкой, нарезать ломтями. 200 г шпика нарезать кусочками по числу ломтей мяса, 6-8 килек очистить от костей, мелко порубить зелень петрушки. На каждый ломтик мяса положить кусочек шпика, кильки, петрушки, соли, перца, завернуть рулетиками, обвязать ниткой, обжарить в сливочном масле. В отдельной кастрюле поджарить 1-2 столовых ложки муки с таким же количеством сливочного масла, прибавить мясного бульона, соли по вкусу, опустить рулады, освобожденные от ниток, и тушить до готовности. Перед подачей положить половину лимона, нарезанного ломтиками.

Мясо по - клубски

Кусок говяжьей мякоти весом 1-1,5 кг отбить молотком, нашпиговать кусочками копченого сала. Разогреть в кастрюле около 100 г сливочного масла, положить нарезанные 1 небольшую луковицу, 1 морковь, 1 корень петрушки, немного лаврового листа, перца, подготовленное мясо, подлить 2-3 столовые ложки красного вина, около 1 стакана мясного бульона, закрыть крышкой и тушить до готовности. Мясо вынуть, а в соус добавить нашинкованных и припущенных в сливочном масле шампиньонов или белых грибов, немного маслин, сметаны или

поджаренной в масле муки, прокипятить несколько минут. Мясо нарезать ломтиками, залить соусом и подать.

Жаркое из говядины

Кусок мяса без костей весом 1,5-2 кг посолить, положить в сотейник, посыпать мелкими ломтиками лука (1 головка), моркови, петрушки, сельдерея (по 1 корню каждого), подлить стакан хлебного кваса, поставить в нагретую духовку. Жарить до готовности, часто переворачивая и поливая мясо квасом. Затем соус слить в кастрюльку, слегка остудить, снять жир. 1 столовую ложку сливочного масла растереть с 0,5 столовой ложки муки, заправить этим соус, размешивая на небольшом огне, чтобы не осталось комочков. Говядину нарезать ломтиками, уложить на блюдо, облить соусом и подать.

Рагу из остатков жаркого

2 столовые ложки муки развести в кастрюле в 0,5 л бульона или воды, прибавить 1 столовую ложку сливочного масла, немного молотого перца, 1/4 чайной ложки готовой горчицы. Непрерывно размешивая, довести до кипения, затем положить 1 чайную ложку сахарного песка, 2-3 мелко нарезанных соленых огурца и полную глубокую тарелку так же нарезанных остатков жаркого или вареного мяса. Прокипятить несколько минут, подать с отварным картофелем.

Жаркое по-гусарски или гусарская печень

Взять 1 кг говяжьей мякоти одним куском, отбить, посолить, положить в глубокий сотейник со 150 г кипящего сливочного масла и обжарить со всех сторон. Затем, слив масло, прибавить в сотейник мясного бульона, 1 головку лука, букет каких-либо душистых трав, закрыть крышкой и тушить в духовке до половины готовности (при разрезании из мяса вытекает красный сок). Тогда вынуть мясо, нарезать поперек волокон тонкими длинными (резать вкось) ломтиками на 2/3 толщины куска, то есть нижняя треть его остается неразрезанной. Между

ломтиками мяса положить начинку. Для ее приготовления 1,5 стакана натертого черствого черного хлеба смешать с растертой печеной или мелко нашинкованной поджаренной луковицей, посолить, поперчить, влить бульона для сочности. При желании можно добавить сюда измельченных консервированных или слегка отваренных грибов, сметаны, тертого сыра или кусочек рубленой селедки. Начиненное таким образом мясо вновь положить в сотейник и тушить под крышкой до готовности. На гарнир подают жареный картофель, свеклу.

Жаркое по-гусарски можно готовить и по-другому: тогда мясо следует до конца разрезать на ломтики, которые намазать фаршем, а потом сложить в прежнем порядке. Нафаршированное мясо запечь в кислом ржаном тесте (0,8-1 кг) толщиной в палец в течение 40-50 минут в горячей духовке. Приготовленное таким способом жаркое получается более вкусным, так как начинка лучше сохраняет сочность и аромат.

Говядина жареная по-мещански

Кусок достаточно жирной говяжьей мякоти слегка отбить и обжарить со всех сторон в сотейнике с разогретым сливочным маслом. Затем добавить 1 столовую ложку уксуса, 2 луковицы целиком, несколько нарезанных зубчиков чеснока, соли, перца, лаврового листа или любых других пряностей, подлить мясного бульона или воды, накрыть крышкой и жарить в духовке до готовности, почаще переворачивая мясо. Подать жаркое на блюде, полив его соком, оставшимся от жарения, предварительно сняв избыток жира.

Говядина жареная с хреном

Мясо без костей, пленок и сухожилий, взятое одним куском, отбить, посолить, положить в сотейник с растопленным сливочным маслом и зарумянить со всех сторон. Потом подлить воды и жарить в умеренно нагретой духовке до готовности. Мясо вынуть, сделать достаточно глубокий продольный надрез, внутренние его поверхности покрыть кружками лимона без цедры и зерен, а в середину положить начинку из 3 столовых ложек тертого хрена, тщательно смешанных с 2 столовыми ложками сливочного масла, 1 столовой ложкой мелких, просеянных

пшеничных сухарей, 1 чайной ложкой сахарного песка, солью и 2 сырыми желтками. Затем мясо сложить, закрыв надрез, обвязать ниткой, снова поместить в сотейник и жарить в умеренно нагретой духовке еще не менее 30 минут. Незадолго до готовности мясо посыпать мукой, полить 2 столовыми ложками сметаны. Когда сметана приобретет желтоватый оттенок, вынуть жаркое из духовки, переложить на блюдо, полить собственным соком и подать.

Хаше

800 г говяжьей мякоти пропустить в мясорубку. Мелко изрубленную луковицу обжарить на сковороде в 1 столовой ложке сливочного масла, затем положить подготовленное мясо, еще одну столовую ложку сливочного масла, соль, перец и все вместе жарить до румяного цвета, периодически помешивая и подливая постепенно 1 чайную чашку мясного бульона. Незадолго до готовности заправить хаше 1 столовой ложкой сметаны.

Зразы

800 г говядины без костей, сухожилий и жира нарезать очень тонкими ломтями, отбить. Поджарить в сливочном масле 4-5 головок рубленого лука, смешать его с мякишем черного хлеба, еще раз обжарить, добавить 1-2 сырых яйца для связки, посыпать перцем. Этот фарш завернуть в ломтики говядины, перевязать их ниткой, обвалять в муке и жарить до готовности. В отдельной кастрюле поджарить на сливочном масле 1-2 столовых ложки муки, развести бульоном, посолить по вкусу, положить нарезанные 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2-3 лавровых листа», довести до кипения и варить на медленном огне. Когда соус поспеет, облить им зразы и подать.

Зразы, фаршированные черным хлебом и грибами

1,2 кг говяжьей мякоти нарезать тонкими ломтями, отбить, посолить, поперчить и оставить на 30 минут. 1 мелко нарубленную луковицу слегка поджарить с 1 столовой ложкой

сливочного масла, добавить 50 г мелко нарезанных шампиньонов или белых грибов, прожарить до готовности. Затем всыпать 100 г натертого черствого черного хлеба, поджарить все вместе, влить крепкого бульона для сочности, положить соли, молотого перца, рубленой зелени петрушки и укропа. Приготовленный таким образом фарш положить на каждую зразу, свернуть в трубочку, перевязать ниткой, если нужно; посыпать мукой, уложить в кастрюлю со 100 г растопленного сливочного масла, закрыть крышкой и на легком огне обжарить со всех сторон. Потом влить около 2 стаканов бульона и тушить до готовности примерно 40 минут. Готовые зразы освободить от ниток, выложить на блюдо. Оставшийся бульон прокипятить с горстью тертого ржаного хлеба, полить им зразы и подать.

Битки по-русски

Пропустить через мясорубку 800 г нежирной говядины, 200 г говяжьего жира, мякиш размоченного в молоке или воде черного хлеба, взятого в объеме вчетверо меньшем против мяса, очищенную от костей селедку. Добавить соли и перца по вкусу, разделать фарш в виде круглых битков и жарить в сотейнике на среднем огне со сливочным маслом и мелко накрошенной луковицей. Подать с картофелем и соусом, полученным от оставшегося после жарения битков сока, прокипяченного, затем два раза со 100 г сметаны и 1 столовой ложкой муки, поджаренной с 1 столовой ложкой сливочного масла.

Битки по-казацки

Приготовить фарш из 800 г говядины, 200 г говяжьего жира, 2 ломтиков белого хлеба, размоченных в молоке или воде, 1 рубленой луковицы, добавить соли и перца по вкусу и разделать в виде битков, втрое меньших по величине по сравнению с обычными. В отдельную кастрюлю положить 3 сырых яйца, кусочек сливочного масла, немного соли, влить 50 г сливок, при непрерывном помешивании держать на легком огне до загустения. При желании этот омлет можно приготовить с добавлением зелени петрушки или рубленых шампиньонов, или тертого сыра, или мускатного ореха. Разделанные битки начинить приготовленным омлетом, обжарить в 100 г сливочного масла,

залить томатным соусом, положить немного сметаны и тушить до готовности.

Битки

600 г говяжьего филе разрезать на 8 частей, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и слегка обжарить на сковороде с 50 г сливочного масла. Сложить мясо в глубокую огнеупорную керамическую миску, добавить 2 нарезанные луковицы, полить маслом, оставшимся от жарения, и поставить в нагретую духовку на 30 минут. Потом влить 0,3 л хлебного кваса и томить в духовке с легким жаром до готовности.

Котлеты в слоеном тесте

Приготовить обычные рубленые или отбивные сырые котлеты, но не смазывать их яйцом и не панировать в сухарях, а завернуть каждую в тонко раскатанное слоеное тесто, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку на 30 минут. Тем временем 0,5 л мясного бульона, сваренного с добавлением 1 луковицы, 1 моркови и 1 корня сельдерея, заправить 0,5 столовой ложки муки, поджаренной до розового цвета с таким же количеством сливочного масла, прибавить 0,5 столовой ложки лимонного сока, соли по вкусу, вскипятить, снять с огня и дать немного настояться. Этим соусом полить готовые, уложенные на блюдо котлеты и подать.

Фаршированные "жулики"

"Жуликами" называли раньше в Москве маленькие порционные хлебцы. Подобные продаются и сейчас - по 3 копейки. Итак, взять хлебцы с гладкой, нерастрескавшейся поверхностью, снизу у каждого вырезать маленький кружок и осторожно вынуть весь мякиш. Филе говядины нарезать самыми маленькими кусочками, добавить мелко рубленного и поджаренного на сливочном масле лука, соли, перца, перемешать, нафаршировать хлебцы. Вырезанный из нижней корки кружок смазать яйцом и закрыть им отверстие. Подготовленные таким

образом хлебцы уложить на смазанный сливочным маслом противень, на несколько минут накрыть влажной салфеткой, чтобы размякла верхняя корка. Затем смазать сливочным маслом и испечь в умеренно нагретой духовке. Подать горячими со следующим соусом: разогреть на сковороде 3 столовых ложки сливочного масла, прибавить 1 мелко нарезанную луковицу, 1 столовую ложку с верхом муки, немного тмина, рубленой зелени петрушки, перемешать, обжарить, развести 0,4 л бульона, вскипятить 2-3 раза, процедить, заправить соком из 1 лимона.

Верещака

Свиную Грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с двух сторон до готовности, сложить в кастрюлю, влить немного воды и столько свекольного кваса (см. "Свекольный квас для борща" в главе "Первые блюда"), чтобы соус получил кисловатый вкус. Добавить 5 горошин душистого перца и 5 горького, 1 измельченную печеную луковицу, прокипятить, положить несколько столовых ложек тертого ржаного хлеба с учетом того, что соус не должен быть слишком густым; размешать, еще раз вскипятить, дать настояться.

Схаб из свинины

1,2-1,5 кг нежирной свинины нарезать кусками, посолить, уложить в кастрюлю слоями, чередуя с шинкованной кислой капустой (всего 800 г), добавить 0,2 л воды и тушить на среднем огне до готовности.

Свинина с соусом из чернослива

1,2 кг свинины (желательно от окорока) отбить, положить в кастрюлю, добавить 100г белого вина, 100г уксуса, 300г воды, немного соли, 8-10 лавровых листов, 1 столовую ложку душистого перца, 1 горсть можжевеловых ягод, накрыть крышкой и тушить на среднем огне, периодически переворачивая мясо, до готовности. В отдельной кастрюле сварить до мягкости 1 стакан чернослива в небольшом количестве воды, протереть

сквозь сито, положить 0,5 стакана тертого белого хлеба, поджаренного с 0,5 столовой ложки сливочного масла, 1,5 столовой ложки сахарного песка, 0,5 чайной ложки корицы, перемешать, развести соусом, в котором тушилась свинина, прокипятить. Мясо нарезать ломтями, уложить на блюдо, полить соусом и подать. Вместо чернослива можно взять 1 стакан вишневого сока.

Свиная грудинка с яблочным соусом

Свиную грудинку разрубить на несколько частей, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить, вынуть, остудить. Затем обильно посыпать тертым белым хлебом и поджарить с двух сторон в духовке на смазанном сливочным маслом противне. Тем временем 2 столовых ложки яблочного пюре развести в кастрюльке 0,4 л бульона или воды, добавить 5 толченых гвоздик, цедру с четверти лимона, 0,5 чайной ложки корицы, 3 столовых ложки мадеры или портвейна, 1 столовую ложку сахарного песка, перемешать, вскипятить, полить грудинку и подать. Вместо яблочного пюре можно взять сливовое или вишневое.

Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

Нашинковать 400 г свежей капусты, посолить, отжать или взять такое же количество шинкованной кислой капусты без рассола, ошпарить ее кипятком, отжать. Добавить в капусту 5 кислых, мелко нарезанных яблок, 1 столовую ложку сливочного масла, перемещать. Свиную грудинку вымыть, перерубить в нескольких местах косточки, прорезать ножом большое отверстие между костями и мясом, положить туда подготовленный фарш, зашить, поместить на сковороду или противень, посыпать 1 мелко рубленой луковицей, подлить 3 столовых ложки воды и жарить в духовке до готовности.

Буженина по-мещански

Взять кусок свинины от окорока, очистить от кожи,

посолить, нашпиговать полосками свиного сала, обвалянными в толченых пряностях, положить в глубокий сотейник, полить маслом и поставить в горячую духовку. Когда буженина зарумянится, положить вокруг нее очищенный картофель целиком, подлить немного бульона, закрыть крышкой и жарить в духовке до готовности, периодически переворачивая картофель и поливая буженину ее собственным соком. Готовую буженину и картофель уложить на блюдо, отдельно подать огурцы.

Буженина в сенной трухе с пивом

Кусок свинины весом 1,2-1,5 кг от заднего окорока вымыть, завязать в салфетку, опустить в кастрюлю с холодной водой и 2 большими горстями свежей, душистой сенной трухи, вскипятить 1-2 раза, вынуть, развернуть, положить в кастрюлю. Прибавить 5—10 горошин душистого перца, столько же горького, 2-3 лавровых листа, 1 луковицу, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 0,6 л темного пива, соли, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую' буженину полить соусом, в котором она тушилась, сняв с него избыток жира и подправив при желании 1 столовой ложкой муки для густоты. Подать с отварным картофелем или тушеной капустой.

Баранья няня

Вымыть баранью лопатку, осторожно поднять на ней пленку, положить внутрь упревшей гречневой каши, смешанной с рублеными яйцами и сливочным маслом, обмотать ниткой, посолить, смазать сливочным маслом и жарить в нагретой духовке до готовности. Перед подачей нитку снять.

Баранина с крыжовником

Растопить на сковороде 1 столовую ложку сливочного масла, прибавить 1 столовую ложку муки, слегка поджарить, развести мясным бульоном, всыпать 1 стакан незрелого крыжовника, предварительно очищенного от зернышек, 0,5 столовой ложки сахарного песка, прокипятить. В полученный соус

положить кусочки жареной баранины (можно использовать остатки бараньего жаркого), прогреть все вместе и подать.

Баранина с перечным соусом

1,5-2 кг баранины одним куском нашпиговать полосками шпика (всего 200 г), мариновать в течение суток в 0,5 стакана растительного масла, смешанного с лимонным соком, солью, перцем, какими-либо ароматными травами, 2 головками нарезанного ломтиками лука и петрушкой. Затем зажарить баранину в духовке и подать со следующим соусом: растопить в кастрюле 2-3 столовых ложки сливочного масла, положить 200 г нарезанной кусочками нежирной ветчины, 3 изрубленных луковицы, 1-2 корня петрушки, 0,5 зубчика чеснока, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, немного тмина, базилика, дать зарумяниться, всыпать 1 столовую ложку муки, влить 0,4 л воды (либо по 0,2 л воды и красного вина), 1 столовую ложку уксуса и варить 30 минут, затем подсолить, добавить несколько горошин перца, подержать немного на огне и подать.

Яхны

Это старинное казачье блюдо. Для его приготовления ребрышки баранины разрубить на кусочки, обжарить на сковороде со сливочным маслом. Обжарить также по отдельности картофель, лук, баклажаны, морковь, корни пастернака и петрушки (строгих пропорций нет), нарезанные крупными ломтями. Овощи смешать с бараниной, посолить, сложить в кастрюлю или горшок, прибавить немного протертых сквозь сито печеных баклажанов, перемешать, закрыть крышкой и томить в духовке до готовности.

Печень тушеная с яблоками

Печень очистить от пленок, слегка вымочить в молоке, нашпиговать салом, сбрызнуть уксусом, оставить на час. Затем посолить и тушить в закрытом крышкой сотейнике с 1 столовой ложкой сливочного масла. Когда печень зарумянится, положить

на нее натертое на терке крупное яблоко, сверху посыпать 1 чайной ложкой сахарного песка и потушить еще немного, наблюдая при этом, чтобы яблочное пюре не подгорело.

Печень томленая

800 г печени нарезать ломтями разной толщины (от 0,75 до 2 см). На дно сотейника положить 50 г жира или ломтиков сала и пряности, на них ряд ломтиков печени, затем ряд ломтиков лука и корнеплодов (моркови, петрушки, сельдерея или других по желанию). Потом опять печень, лук, корнеплоды и так далее. Лука и корнеплодов в общей сложности потребуется около 1 кг. Каждый слой надо посыпать мукой или толчеными сухарями из белого хлеба. Сверху положить еще 50 г жира или ломтиков сала. Влить 150 г бульона и, не давая сильно кипеть, томить в духовке около 2 часов, периодически встряхивая и подливая при необходимости бульона. Готовую печень вынуть, посыпать какой-либо рубленой зеленью. Оставшийся сок смешать с 200 г сметаны, вскипятить и использовать как подливу. Вместо корнеплодов можно взять картофель либо пополам того и другого, либо 800 г свежей капусты и 200 г кислых яблок.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица жареная фаршированная

Выпотрошить, опалить и вымыть курицу, осторожно отделить пальцем кожу от мяса так, чтобы она не прорвалась. Налить под кожу сырых взбитых яиц (на 1 крупную курицу 10 яиц), смешанных с мелко рубленой зеленью петрушки и щепоткой соли, ими же наполнить и внутренности курицы. Отверстие зашить, завязать покрепче ниткой и кожу у шеи. Птицу посолить, смазать сливочным маслом и жарить на противне в духовке, чтобы хорошенько зарумянилась.

Курица с грибами

Подготовленную курицу сварить с добавлением 5-6 сушеных или 15-20 свежих грибов, 1 луковицы и 1 моркови. Вынуть, мясо отделить от костей, нарезать кусками, обвалять их в муке и обжарить в сливочном масле. 2-3 желтка от сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито, развести куриным бульоном, прибавить 2-3 столовых ложки сметаны, 1 столовую ложку муки, поджаренной с 1 столовой ложкой сливочного масла, мелко рубленные вареные грибы. Получившимся соусом залить куски курицы, сложенные в сотейник, при желании посыпать сверху тертым сыром и поставить в нагретую духовку на 20-30 минут.

Пилав креолов

Подготовленного цыпленка нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю с 50 г растопленного сливочного масла, добавить 1 изрубленную луковицу, несколько нарезанных дольками томатов или 200 г томата-пюре, 1,5 стакана тщательно промытого риса, 3 стакана бульона, соли, перца и варить на умеренном огне. Когда весь бульон выкипит, положить 100 г сливочного масла, потушить в духовке еще минут 10 и подать.

Цыплята паровые

2 цыплят, целиком или разрезанных на части, положить в кастрюлю со сливочным маслом, накрыть крышкой и тушить на легком огне до готовности так, чтобы при этом не образовалась поджаренная корочка. Тем временем приготовить соус: положить в кастрюлю 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, немного соли, перца, поставить на огонь и смешать до однородности; затем влить 0,2 л прокипяченного огуречного рассола, подержать немного на медленном огне; если окажется слишком густо, добавить еще около 2 столовых ложек рассола; прокипятить, постепенно ввести 2 столовые ложки сливочного масла, досолить по вкусу, при желании можно прибавить щепотку тмина. Готовых цыплят переложить в другую кастрюлю или сотейник, залить соусом и варить на пару (то есть, поставив в более широкую кастрюлю с кипящей водой) 20-25 минут. На гарнир очень хороши отварные шампиньоны, смешанные с соусом из-под цыплят.

Буженина из индейки

Мелко нарезать 4 головки лука и 1 головку чеснока, подлить немного кислых щей (см. "Кислые щи" в главе 'Напитки"), растереть, развести кислыми щами (всего 0,6 л) до нужной консистенции, облить подготовленную, разрезанную на части индейку и оставить на сутки. Потом сварить индейку вместе с маринадом и подать с горчицей.

Индейка по-охотничьи

Подготовленную индейку посолить изнутри и снаружи, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, добавить несколько ломтиков сырой ветчины и обжарить индейку со всех сторон до золотистого цвета. Потом влить 200 г мадеры, закрыть крышкой и тушить на сильном огне, пока не выкипит вся жидкость, после чего прибавить 1 стакан мясного бульона или воды и тушить на медленном огне до готовности. Подать индейку

целиком, в собственном соку, с ломтиками ветчины.

Утка с репой

Обжарить утку в кастрюле со сливочным маслом (2-3 столовых ложки). Добавить 4-5 головок очищенной репы и также обжарить. Затем репу и утку вынуть, положить в кастрюлю 1 столовую ложку муки, дать ей покраснеть, влить немного бульона, опустить утку, репу, 1 нарезанный корень петрушки, посолить, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности. Перед подачей влить 1 столовую ложку уксуса. Если репа очень молода, ее нужно класть только тогда, когда утка поспеет наполовину.

Утка, фаршированная фруктами

Очистить и мелко нашинковать равные количества яблок и груш, немного слив без косточек. Добавить 2 столовые ложки крупного сахарного песка, лимонную цедру. Размешивая, влить небольшое количество (чтобы не было слишком жидко) процеженного отвара от косточек сливы, истолченных с кардамоном и проваренных в бульоне. Еще раз вымешать, заполнить начинкой внутренность подготовленной молодой утки, зашить ее нитками, полить растопленным сливочным маслом и жарить в духовке на противне, поливая собственным соком, до полной готовности.

Утка с апельсинами

Утку выпотрошить, промыть, заправить ножки в сделанные ножом надрезы, посолить изнутри и снаружи, положить в сотейник, полить 50 г растопленного сливочного масла и поставить в нагретую духовку на 30 минут. Затем поджаренную до полуготовности утку вынуть, разрезать на 6 частей, сложить в чистую кастрюлю, а в сотейник, где жарилась утка, прибавить 1 столовую ложку муки, 0,4 л бульона, размешать, вскипятить, удалить с поверхности жир, влить сок от 3 апельсинов, 100 г какого-либо десертного виноградного вина,

еще раз прокипятить. Получившимся сусом залить утку, добавить дольки 2-3 очищенных от кожуры и зерен апельсинов, закрыть крышкой и держать в горячей духовке еще 30 минут. Подать на блюде, украсив вынутыми из кастрюли апельсинами и полив соусом.

Душеный гусь

50-100г свиного сала нарезать кусочками, обвалять в толченых пряностях (1 лавровый лист, тмин, базилик, перец, 2-3 зубчика чеснока, тертый мускатный орех), мелко рубленных 2 луковицах, зелени петрушки, посолить и нашпиговать гуся. Положить его в гусятницу или большой котелок, прибавить нарезанные 2-3 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 10 горошин душистого перца, немного соли, 0,4 л бульона или воды, 100 г водки, закрыть крышкой и томить в духовке до готовности или варить на самом слабом огне. В последнем случае надо влить бульона (воды) в 2 раза больше.

Начинка для курицы

1 яйцо смешать со 100 г сливок, 100 г растопленного сливочного масла, добавить немного соли и столько толченых сухарей из белого хлеба, чтобы масса была не слишком густой. Когда сухари набухнут, начинить курицу и жарить, как обычно. (См. "Курица жареная фаршированная" в этой главе).

Начинка для индейки или курицы

За 30 минут до жарения птицы 2 сырых яйца тщательно растереть с 1 столовой ложкой сметаны, 2 щепотками соли и 1 столовой ложкой сахарного песка. Добавить 5 полных столовых ложек пшеничных сухарей, при желании 10 измельченных миндальных орехов, дать немного постоять и начинить подготовленную птицу.

Начинка для гуся, утки, индейки

800 г кислой капусты потушить со 100 г масла или жира и 1-2 рублеными луковицами. Прибавить поджаренные и измельченные потроха птицы, 1-1,5 стакана толченых сухарей из белого хлеба, перемешать и нафаршировать подготовленную птицу.

Начинка для гуся

Из 3 стаканов гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу. Прибавить 300 г поджаренных свежих грибов или 50 г отваренных сушеных, измельченные жареные гусиные потроха, 100 г растопленного гусиного жира, немного бульона, перемешать, заполнить внутренность гуся.

Самая простая начинка для гуся из яблок.

Она почти не требует подготовительной работы: около 1,5 кг, кислых яблок (лучше всего антоновских) целиком или дольками закладывается внутрь птицы. Перед подачей их можно вынуть и положить на блюде вокруг жареного гуся.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Соус из трески

2 трески отварить в подсоленной воде, освободить от костей. Дно сковороды выложить головками лука-шалота (можно взять мелкие головки репчатого лука), добавить толченого чеснока, рубленый корень петрушки, очищенные от кожицы и зерен ломтики лимона, несколько горошин перца, 2 столовые ложки растительного и 1 столовую ложку сливочного масла. Поверх приправы уложить кусочки вареной трески, а потом опять слой приправы. В общей сложности на нее уйдет 15 головок лука-шалота, 1 зубчик чеснока, Л корень петрушки, 1 лимон, 15 горошин перца. Сверху посыпать тертыми белыми сухарями (1/3 стакана) и томить в умеренно нагретой духовке до готовности. Перед подачей полить соком, выжатым из 1 лимона.

Треска по-французски

1,2 кг трески отварить в небольшом количестве подсоленной кипящей воды вместе с 1 искрошенной луковицей, 1 лавровым листом и кусочком апельсиновой корки. Снять с огня, вынуть треску, обдать холодной водой, очистить от кожи и костей. Подготовленную таким образом треску положить на сковороду, добавить 2 головки чеснока, натертого на терке и смешанного с 1 столовой ложкой сливочного масла, поставить на огонь и, подливая понемногу воды и растопленного сливочного масла (всего 100 г), размешивать до получения не жидкой, кашеобразной массы. Влить сок из 1 лимона, а потом, сняв с огня, и несколько столовых ложек сливок. На гарнир подать вареный картофель.

Шарики из трески

800 г трески, очищенной от кожи и костей, мелко нарезать, отварить в небольшом количестве подсоленного

кипятка, откинуть на дуршлаг. 400 г картофеля сварить в соленой воде, тщательно размять, перемешать с треской, 3 взбитыми яйцами, 100 г сливочного масла. Получившуюся массу взбивать вилкой около 2 минут, затем разделать в виде шариков диаметром 6-7 см, поджарить на сливочном масле и подать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Щука душеная

1 столовую ложку муки поджарить в кастрюле с 2 столовыми ложками сливочного масла, прибавить 1 стакан белого столового вина, 2-4 гвоздики, 2 горсти маленьких, ошпаренных кипятком луковиц, 7-8 шампиньонов, перца и соли, а также разрезанную на куски щуку. Варить на умеренном огне, не давая сильно кипеть, до готовности. Положить 1 столовую ложку сливочного масла и 2-3 очищенные от костей, мелко рубленые кильки, перемешать, подать на блюде, по краям которого разместить поджаренные на сливочном масле ломтики белого хлеба.

Солянка из щуки

1 кг щуки, очищенной от кожи и костей, нарезать кусками, посыпать солью, перцем, смочить в яйце, обвалять в муке и обжарить с 2 сторон на сливочном масле. 0,5 кг кислой шинкованной капусты отварить в кипящей воде до мягкости, слить, прибавить 1 столовую ложку сливочного масла и потушить немного на умеренном огне. Сотейник или сковороду смазать маслом, уложить в него слоями капусту и щуку, всякий раз посыпая последнюю тертым сыром. Нижний и верхний слой должны быть из капусты. Сверху залить солянку 0,5 чайной чашки сметаны, посыпать сухарями и запекать в духовке около часа.

Щука в соку

На дно металлической кастрюли положить зелень петрушки и сельдерея, 1-2 искрошенных луковицы, влить немного

воды, положить очищенную, выпотрошенную и вымытую щуку, посолить и тушить на медленном огне в течение 30 минут. Затем прибавить 1 стакан белого столового вина, 1 лавровый лист, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку. Готовую щуку уложить на блюдо, полить оставшимся в кастрюле процеженным соком и подать.

Щука фаршированная

Щуку очистить от чешуи, промыть, осушить, разрезать вдоль спинки, осторожно, стараясь не порвать, отделить кожу, так же осторожно сломать хребтовую кость около головы и хвоста, вынуть "тело" рыбы, а голову и хвост, не отделяя от кожи, опустить в холодную воду. Мясо щуки снять с костей, прибавить около 150 г мякиша белого хлеба, намоченного в молоке, 2 измельченные луковицы, 7 очищенных от костей килек, 2 сырых желтка, 2 столовых ложки растопленного сливочного масла, рубленую зелень укропа, соли и перца по вкусу, перемешать и растереть деревянным пестиком до тестообразного состояния. Кожу положить на разделочную доску, наполнить фаршем (не слишком туго), зашить так, чтобы рыба снова получилась как бы целой, с головой и хвостом. Обвалять ее в сухарях, обжарить с двух сторон на сливочном масле до румяного цвета, полить сметаной и подержать немного в нагретой духовке. Подать на блюде, облив образовавшимся при жарении сметанным соусом.

Карп вареный

1,5 кг очищенного и нарезанного кусками карпа положить на глубокое блюдо, посыпать солью, перцем, добавить 2-4 гвоздики, влить уксуса столько, чтобы он почти покрыл рыбу, и, периодически переворачивая, оставить на 30 минут. Потом растопить в кастрюле 1 столовую ложку Сливочного масла, влить 1 стакан пива, положить рыбу вместе с маринадом и 1/3 чайной чашки толченых пшеничных сухарей, закрыть крышкой и варить до готовности. Затем рыбу выложить на блюдо, а соус еще раз вскипятить, добавив немного корицы и 0,5 чайной ложки натертой лимонной цедры, облить им карпа и подать.

Карп с капустой по-русски

Очищенного, выпотрошенного и промытого карпа посолить, обвалять в муке, обжарить в растопленном сливочном масле с 2 сторон и поставить в горячую духовку на 15 минут. Вынуть, подлить немного рыбного бульона, дать настояться. Тем временем нашинковать 400 г свежей капусты, Отварить её в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, добавить 100 г сливочного масла, 2-3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 100 г оливок без косточек и 3 очищенных, нарезанных ломтиками соленых огурца. Перемешать, прибавить 100 г маринованных вишен, закрыть крышкой и тушить на медленном огне около 20 минут. Затем карпа положить на блюдо, вокруг него тушеную капусту, политую оставшимся от карпа соком, и подать.

Карп по-матросски

На дно сковороды уложить 50 г рубленого сала, мелко нарезанные 1 луковицу, 1 морковь, 1 корень петрушки, кожицу, снятую при чистке с 10-15 шампиньонов, букет зелени, сверху очищенного и выпотрошенного карпа, посолить, залить до половины водой или лучше рыбным бульоном, добавить 2-3 столовых ложки вина. Довести до кипения, через 10 минут накрыть рыбу промасленной бумагой и медленно дожаривать в умеренно нагретой духовке, не переворачивая и не поливая соком, до полной готовности. Тогда поместить карпа на нагретое блюдо, вокруг него положить отваренные шампиньоны, сверху залить соком, оставшимся на сковороде и прокипяченным с 1-2 столовыми ложками поджаренной муки, подать на стол.

Лещ с хреном и яблоками

Очистить, посолить леща, залить кипятком, слегка подкисленным уксусом, и подержать, в нем несколько минут, накрыв крышкой. Затем вынуть, залить рыбным бульоном с добавлением 1 луковицы, 1 моркови, 1 корня петрушки и сварить на сильном огне. Готового леща поместить на блюдо, обложить тертым хреном, смешанным с тертыми кислыми яблоками, взятыми в большом количестве, уксусом и 1 чайной ложкой

сахарного песка. При желании можно подать отдельно в соуснике пивной или, как его еще называли, хлебный соус (см. главу "Соусы").

Лещ фаршированный

400 г сморчков тщательно промыть, потушить с 2 столовыми ложками сливочного масла до мягкости, мелко порубить. Гречневую кашу поджарить на сковороде с 0,5 рубленой луковицы и 1 столовой ложкой сливочного масла. Грибы смешать с кашей, посыпать перцем. 1 крупного леща выпотрошить, очистить, сделать надрез вдоль спины, вынуть хребтовую кость, внутрь положить приготовленный фарш, зашить ниткой, обвалять в муке и сухарях, жарить на плите или в духовке, периодически поливая маслом со сковороды. Перед подачей положить немного сметаны, прогреть на огне и подать.

Осетрина с кисло-сладким соусом

0,8-1 кг осетрины отварить, нарезать ломтиками, обвалять в тертом белом хлебе и обжарить в 3 столовых ложках растительного масла. 200 г чернослива залить водой, довести до кипения, прибавить одну головку нашинкованного лука, чуть менее 1 столовой ложки сахарного песка, 1 столовую ложку муки, немного растительного масла, уксуса по вкусу и варить при слабом кипении до готовности. Осетрину уложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать.

Осетрина по-русски

1 кг осетрины опустить в кипяток на 3-5 минут, вынуть, снять чешую, положить в кастрюлю, прибавить 0,2 л огуречного рассола, 0,4 л воды,2 чайных ложки соли, 1 луковицу, по 1 корню петрушки и сельдерея, закрыть крышкой и тушить в умеренно нагретой духовке в течение 30 минут - до готовности. В отдельной кастрюле слегка поджарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками оливкового или горчичного масла, развести бульоном от тушеной осетрины, положить 2 столовые ложки

томата пюре, 1 очищенный и нарезанный ломтиками соленый огурец, 3-5 так же нарезанных маринованных грибов, 100 г оливок, перемешать, залить этим соусом рыбу, прокипятить и подать.

Навага маринованная

Навагу очистить, вымыть, обсушить, обвалять в муке и целиком обжарить на подсолнечном или горчичном масле. Сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, остудить, залить холодным маринадом, оставить на несколько часов, периодически переворачивая рыбу. Для приготовления настоящего, поварского маринада 0,6 л воды смешать с 0,3 л уксуса и 0,2 л белого или красного вина, добавить 1-2 лавровых листа, 1 столовую ложку соли, 0,5 столовой ложки горошин перца, немного тмина, мускатного ореха, несколько гвоздик, сахара по вкусу, вскипятить, положить нашинкованных и слегка поджаренных на подсолнечном или горчичном масле 3 головки лука-шалота, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, прокипятить еще 2-3 раза, снять с огня и остудить.

Окунь с вином

2 крупных окуня или 4—5 маленьких очистить, выпотрошить, промыть, положить в кастрюлю, прибавить 0,2 л белого столового вина, 0,2 л рыбного бульона, 2 головки лука, 1 корень петрушки, каких-либо пряностей, соли по вкусу и варить до готовности. Вынуть, уложить на блюдо. В отдельной кастрюле растопить 1—2 столовых ложки сливочного масла, всыпать 1 столовую ложку муки, перемешать, слегка поджарить, развести соусом из-под окуней, положить 7 горошин перца, немного тертого мускатного ореха, подержать на огне до загустения, полить окуней и подать.

Сельди а-ля - метрдотель

6 свежих сельдей очистить, выпотрошить, промыть, распластать, удалить кости, обжарить, уложить на металлическое

блюдо или противень, намазав каждую селедку с двух сторон сливочным маслом (100 г), растертым с рубленой зеленью петрушки, солью и перцем. Запечь в духовке до готовности. Перед подачей полить соком, выжатым из 1 лимона.

Пескари душеные

20 пескарей очистить, выпотрошить, промыть, обсушить, поместить в кастрюлю, на дно которой уложены мелко нарезанные репчатый лук, лук-шалот, корень петрушки, шампиньоны, а также тмин, базилик, лавровый лист. Пескарей посыпать солью и перцем, покрыть слоем таких же приправ, влить 0,2 л красного вина, закрыть крышкой и варить на сильном огне до готовности. Когда почти весь соус выкипит, подать на стол в той же кастрюле. Всего потребуется 1 головка репчатого лука, 2 лука-шалота, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 4-5 шампиньонов, щепотка тмина.

Рыба тушеная в горшке

Какую-либо не очень мелкую рыбу (лучше всего карпа, судака, леща, но ни в коем случае не щуку) очистить, промыть, нарезать кусками, посолить, уложить в горшок, добавить кусочек сливочного масла, 1-2 лавровых листа, несколько горошин перца, нарезанные 1 морковь и 1 корень петрушки, сок из 1 лимона, при желании 2-3 столовых ложки белого вина, сверху положить тонкие ломтики ошпаренного кипятком лука. Накрыть крышкой, края которой обмазать тестом, и томить в умеренно нагретой духовке около 2 часов. Подать в горшке.

Товченики

Какую-либо рыбу выпотрошить, промыть, очистить от кожи и костей, прибавить равное количество белого хлеба, смоченного в воде, 1-2 сырых яйца, соли и перца по вкусу, переложить в деревянную миску и растереть деревянным пестиком до получения однородной массы. Сделать маленькие круглые котлеты, обвалять в муке, жарить на сливочном масле до

готовности. Из оставшихся костей и кожи сварить небольшое количество бульона с добавлением 1 луковицы, 1 моркови, 1 корня петрушки и соли. Бульон процедить, вылить в глубокое блюдо, туда же опустить товченики и подать.

Суфле из остатков рыбы

Приготовить не слишком густой соус бешамель (см. главу "Соусы"), остудить до чуть теплого состояния, соединить с мелко нарубленной вареной или жареной рыбой без костей и несколькими сырыми желтками (из расчета: на 200 г рыбы 3 желтка). К получившейся массе прибавить оставшиеся белки, взбитые в крепкую пену, осторожно перемешать, тотчас выложить в смазанную холодным сливочным маслом форму и запечь в духовке до румяного цвета. Подать с топленым маслом.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Картофель по - княжески

Сваренный в кожуре картофель остудить, очистить, нарезать ломтиками. В смазанную сливочным маслом форму или подходящего размера металлическую кастрюлю уложить слоями ломтики картофеля, сливочное масло и творог так, чтобы верхний слой был из картофеля. Залить 3 желтками, смешанными с небольшим количеством молока или сливок, и запечь в умеренно нагретой духовке примерно в течение 1 часа.

Соус картофельный

8-10 картофелин сварить в кожуре, очистить, нарезать толстыми ломтиками, обвалять каждый в муке и жарить в растительном масле до готовности. Приготовить соус: тщательно промыть 1 горсть изюма бея косточек и 1 горсть чернослива, сварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг; стекшим отваром развести 1 столовую ложку муки, смешанную с 1 столовой ложкой сливочного масла, вскипятить, положить изюм, чернослив, сахара и уксуса по вкусу и варить еще несколько минут до загустения. Этим соусом полить уложенный на блюдо жареный картофель и подать.

Картофель в блане

1 столовую ложку муки поджарить с 1-2 столовыми ложками сливочного масла, добавить рубленой зелени петрушки, 1 мелко нарезанную луковицу, немного тертого мускатного ореха, крупно истолченного перца, соли по вкусу и сливок столько, чтобы получился не слишком густой соус. Вскипятить, положить ломтики заранее сваренного или сырого (если картофель молодой) картофеля и тушить на медленном огне до готовности.

Картофель а-ля - метрдотель

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать ломтиками, уложить в сотейник с растопленным сливочным маслом, прибавить немного бульона, рубленой зелени петрушки, соли по вкусу и жарить на сильном огне, периодически встряхивая сотейник. При желании перед подачей можно полить картофель лимонным соком.

Картофель жареный в кляре

Отобрать картофель продолговатой формы, вымыть, сварить в подсоленной воде, слить, остудить, очистить. Каждую картофелину разрезать вдоль на 2 половинки, обмакнуть в кляр, поджарить на сковороде в кипящем растительном или сливочном масле до золотистого цвета и тотчас подать на стол.

Для кляра: 1 столовую ложку муки заварить 2 столовыми ложками кипятка, тщательно размешать, остудить, добавить еще 1 столовую ложку муки, вымесить до гладкости, положить 1 столовую ложку растительного или сливочного масла, 1 сырой желток, а в самом конце 1 взбитый в крепкую пену белок, размешать до образования гладкого, однородного теста, напоминающего по густоте блинную опару.

Германские буфферы

Натереть на мелкой терке чуть более 1,5 стакана сырого картофеля, слить избыток сока, добавить 4 сырых яйца, 1 головку мелко рубленого лука, 2 столовых ложки сметаны, молотого перца и соли по вкусу, тщательно перемешать. Получившуюся массу выкладывать ложкой в виде оладьев на сковороду с растопленным свиным жиром, жарить с 2 сторон до румяного цвета. Подать с каким-либо овощным салатом.

Капустники

Взять кочан капусты, вырезать кочерыжку и часть толстых стеблей у основания, опустить в соленый кипяток

примерно на 10 минут. Как только листья станут мягкими, откинуть на решето и остудить. Приготовить фарш: отварить и мелко порубить 50 г белых грибов; промыть и сварить до полуготовности 1 неполный стакан риса; смешать грибы, рис, 1 мелко нарезанную и поджаренную в сливочном масле луковицу, добавить 2 сырых яйца, молотого перца и соли по вкусу, еще раз перемешать. Остывший кочан разобрать по листьям, на каждый лист положить приготовленный фарш, завернуть как голубцы, поместить в широкую, низкую кастрюлю, полить грибным отваром, прибавить 1 столовую ложку сливочного масла, накрыть крышкой и тушить около 20 минут. Затем положить капустники на сковороду или в сотейник, залить сметанным соусом (см. главу "Соусы"), подрумянить в духовке и подать.

Репа

Репу отварить в кипятке в течение 5 минут. Обсушить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в сотейник, посолить, добавить 1 чайную ложку сахарного песка, 1-2 столовых ложки сливочного масла, щепотку муки, немного бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Репа печеная

Маленькие репки 5 минут варить в соленом кипятке, затем потушить 10 минут со сливочным маслом, после чего поставить в нагретую духовку. Когда репа станет мягкой и зарумянится, подать на стол.

Репа для гарнира

Отобрать маленькие репки, в течение 5 минут варить их в кипятке, затем 10 минут тушить со сливочным маслом, после чего переложить в кастрюлю с небольшим количеством бульона, сахара и соли и тушить до готовности. Репа получается вкусная и красивая, красноватого цвета. Обычно ее подавали к баранине.

Репа фаршированная

Репу очистить, сварить в соленом кипятке до мягкости. Из сваренной репы осторожно вынуть маленькой ложечкой середину, размять вынутое и смешать с крутой молочной пшенной (или манной) кашей, посолить, положить немного сливочного масла, при желании сахара. Перемешать, начинить репки, посыпать их сверху тертым сыром, окропить растопленным сливочным маслом, переложить на сковороду и запечь в горячей духовке в течение 15-20 минут до румяного цвета.

Репник

Очистить и мелко нарезать 4 репы средней величины, отварить до мягкости в небольшом количестве воды, откинуть на решето. Тотчас горячую репу размять и тщательно растереть в миске деревянным пестиком, прибавить 1 столовую ложку сливочного масла и снова растереть. Всыпать 0,5 чайной чашки манной крупы, выпустить 2 яйца, перемешать и развести 5 чайными чашками молока. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в духовку, дать зарумяниться.

Чиненые луковицы

Очистить и слегка отварить крупные луковицы, остудить, срезать верхушки. Вынуть ложечкой середину, мелко изрубить ее, чуть поджарить на растительном или сливочном масле и соединить с любой мясной, рыбной или грибной' начинкой. Получившимся фаршем начинить луковицы, закрыть их срезанными ранее верхушками, сложить в глубокий сотейник, прибавить кусочек сливочного масла, немного бульона, закрыть крышкой и тушить до мягкости или запечь в духовке.

Порей пирожками

Подготовленные и начиненные, как в предыдущем рецепте, луковицы обмакнуть в кляр (см. выше "Картофель жареный в кляре") и жарить во фритюре или масле.

Тыква запеченная

600-800 г очищенной тыквы отварить в подсоленной воде, нашинковать как лапшу, уложить в сотейник, пересыпая молотыми пшеничными сухарями (всего 1 чайная чашка) и кусочками сливочного масла (100 г). 0,2 л сливок смешать с 1 яйцом, вылить сверху в сотейник и запечь в умеренно горячей духовке до готовности.

Суфле из тыквы

Взять четверть тыквы средней величины, нарезать кусками и испечь в духовке. Вскипятить 0,6 л молока, положить 0,5 стакана манной крупы, очищенную печеную тыкву, довести до кипения и варить на медленном огне. Когда разварится, протереть все через сито, добавить 0,5 стакана сахарного песка, 6 желтков, перемешать. Затем осторожно ввести 6 взбитых в крепкую пену белков. Получившуюся массу выложить в смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой сотейник, поставить в горячую духовку на 15 минут. Вынуть, посыпать сахарной пудрой, подать в сотейнике. Отдельно подать сливки и сахар.

Оладьи из тыквы

750 г очищенной тыквы нарезать небольшими кусочками, добавить 200 г рубленного репчатого лука и потушить на медленном огне до мягкости. Затем тыкву и лук протереть сквозь сито, положить 500 г вареного протертого картофеля, 2-3 яйца и столько муки, чтобы получилась достаточно густая масса. Ложкой выкладывать ее на сковородку с кипящим маслом или жиром и жарить до румяного цвета. Подать с медом, сахаром, сметаной или грибной подливой.

Пирамида из шпината

Размочить в молоке около 400 г мякиша белой булки, соединить с 6 желтками, стертыми с 2/3 стакана сахарного песка, 2 столовыми ложками сливочного масла и 1 чайной ложкой соли. Отварить в соленом кипятке несколько горстей шпината, откинуть, дать стечь воде, растереть, соединить с подготовленной смесью, ввести 6 взбитых в крепкую пену белков. Переложить в смазанную сливочным маслом форму, накрыть крышкой и поставить не менее чем на час в кастрюлю с кипящей водой, то есть сварить на водяной бане. Затем выложить пирамиду на блюдо и подать со сливочным маслом.

Соус из русских бобов

50 г шляпок сушеных белых грибов сварить в соленой воде, откинуть на решето. 400-600 г бобов отварить до полуготовности, откинуть на решето, сложить в кастрюлю, влить грибного отвара, положить 1 чайную ложку сахарного песка и варить до готовности. Подготовленные шляпки белых грибов обвалять в муке и поджарить с 2 столовыми ложками сливочного масла. Выложить грибы на блюдо, облить соусом из бобов и подать.

Томаты по-румынски

Взять 10 крупных томатов, срезать верхушки, выскоблить чайной ложкой сердцевину - так, чтобы туда могло поместиться целое яйцо. Уложить томаты в смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями глубокий сотейник, посолить, влить в каждый по 1 чайной ложке растопленного сливочного масла и по 1 сырому яйцу. 200 г сметаны смешать с 2 сырыми желтками и протертыми верхушками и сердцевинами томатов, посолить, вылить в сотейник, окропить растопленным сливочным маслом и поставить в нагретую духовку на 15-20 минут. Как только яйца будут готовы, вынуть и подать, посыпав рубленой зеленью укропа.

Томаты фаршированные

12 томатов средней величины вымыть, срезать верхушки, удалить сердцевину, оставив достаточно толстые стенки. Вынутую сердцевину протереть сквозь сито, смешать с остуженной кашей, сваренной из I стакана гречневой крупы, посолить, нафаршировать томаты, каждый закрыть срезанной ранее верхушкой, уложить в смазанный сливочным маслом сотейник, запечь немного в духовке, потом залить 150 г сметаны, снова поставить в духовку, подрумянить и подать.

Томаты тушеные с яблоками

7-8 томатов нарезать кружками, посолить, сложить в сотейник. Туда же положить 5-6 очищенных от кожицы и сердцевины, нарезанных кружками кислых яблок (при желании томаты и яблоки можно уложить слоями), посыпать 1 столовой ложкой сахарного песка, залить смесью из 200 г сметаны, 1 столовой ложки муки и 3 столовых ложек растительного масла, сверху насыпать тонкий слой молотых пшеничных сухарей и тушить в умеренно нагретой духовке в течение 30-40 минут. Подать с поджаренными в сливочном масле гренками.

Земляные груши в кляре

1 кг очищенных земляных груш сварить в подсоленной воде с добавлением 0,5 столовой ложки муки, смешанной с таким же количеством сливочного масла и 1 столовой ложкой уксуса или лимонного сока, откинуть на решето, дать стечь воде. Каждую грушу, взяв иголкой, обмакнуть в кляр (см. выше "Картофель жареный в кляре") и жарить в масле или фритюре. Уложить горкой на блюдо, отдельно в соуснике подать сабайон (см. главу "Соусы").

Котлеты из земляных груш

800 г земляных груш очистить, промыть, сварить в соленой воде с 1 столовой ложкой уксуса, откинуть, протереть

сквозь сито, остудить, смешать с 3 сырыми желтками, 0,5 стакана просеянных пшеничных сухарей, 2-3 столовыми ложками сливочного Масла, солью и перцем по вкусу. Разделать в виде котлет, обвалять их в муке и поджарить с топленым маслом. Приготовить соус: 1 столовую ложку муки слегка поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла, развести 0,2 л отвара из-под земляных груш, добавить 2-3 столовых ложки томата-пюре, 2 чайных ложки сахарного песка, 1 столовую ложку сметаны, размешать, прокипятить. Полить котлеты соусом и подать.

Баклажаны по-турецки

Вымытые баклажаны нарезать продольными ломтиками и поджарить с 2 сторон в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры (строгих пропорций нет) очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, посыпать солью, перцем, перемешать. Получившейся смесью намазать каждый ломтик, сложить так, чтобы образовались как бы целые баклажаны, поместить их в сотейник или на сковороду, полить томатным соусом и запечь в духовке.

Ералаш из овощей

Дно и стенки горшка выстелить капустным листом и уложить рядами любые овощи: нашинкованную белокочанную капусту, небольшие кочешки цветной капусты, нарезанные кусочками морковь, репу, помидоры, брюкву, сельдерей и др. - все, что найдется под рукой. При этом овощи ни в коем случае не солить. Горшок накрыть крышкой, края замазать тестом (или сделать крышку из теста) и поставить в нагретую духовку примерно на час. Подать со сливочным маслом и солью.

Запеканка московская

12 картофелин средней величины отварить в подсоленной воде, очистить, протереть сквозь сито и смешать с 1 столовой ложкой сливочного масла. Точно так же сварить, протереть и смешать с 1 столовой ложкой сливочного масла 5

морковей. 200 г свежего зеленого горошка сварить в соленой воде и оставить целиком или протереть сквозь сито. Невысокую форму или сотейник смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, уложить в нее поочередно слоями толщиной 1,5 см картофель, морковь, горошек, снова картофель — и так далее, пока все овощи не будут уложены. Сверху залить смесью из 2 яиц, 0,2 л молока и 100 г слегка растопленного сливочного масла. Запекать в духовке в течение 20 минут. Готовую, подрумяненную запеканку выложить на блюдо, отдельно подать голландский соус (см. главу "Соусы").

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибы душеные

Отварить до полуготовности 100 г сушеных белых грибов. 2 измельченных корня петрушки и две луковицы поджарить в кастрюле с 2-3 столовыми ложками растительного масла, всыпать 1 столовую ложку муки, развести грибным отваром, вскипятить. Прибавить щепотку корицы, 2-3 гвоздики, 8 горошин перца, 3 лавровых листа, 1 нарезанный ломтиками лимон, соли по вкусу, 1,5 столовых ложки уксуса. Положить грибы, накрыть крышкой, по краям обмазать тестом и поставить кастрюлю в духовку, чтобы упрело.

Грибные лепешки

1,5 кг вареных или тушеных грибов мелко порубить, добавить 0,3 л горячего молока или сливок, 200 г молотых пшеничных сухарей, 200 г жареного лука и 5 сырых яиц. Перемешать, сделать лепешки, обвалять в муке и обжарить до румяного цвета. Подать со сметаной или сметанным соусом.

Котлеты из грибов

8-10 сушеных белых грибов отварить в соленой воде, откинуть, мелко порубить, смешать с вязкой кашей, сваренной на воде из 200 г риса. Разделать в виде котлет, обвалять их в тертом белом хлебе и поджарить на растительном масле. 100 г зеленого горошка сварить в подсоленной воде, откинуть на решето. 3 столовых ложки муки растереть с 2—3 столовыми ложками растительного масла, развести отваром из-под горошка, вскипятить, опустить горошек и ненадолго поставить в горячую духовку. Подать на блюде, с одной стороны которого уложены котлеты, а с другой — горошек.

Пудинг грибной

200 г свежих грибов (можно при необходимости взять и сушеные) отварить в подсоленной воде, откинуть на решето, мелко погубить, смешать с 2 искрошенными и поджаренными в сливочном масле луковицами, добавить соли и перца по вкусу, чуть менее 1 стакана толченых пшеничных сухарей, 3 столовых ложки сливочного масла, 0,2 л грибного отвара, тщательно перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в духовке в течение 20 минут. Готовый пудинг переложить на блюдо, отдельно подать соус из петрушки (см. главу "Соусы").

Пельмени с грибами

1 кг свежих или 170 г сушеных грибов отварить в подсоленной воде, мелко порубить, поджарить со 100 г рубленого лука, 2 столовыми ложками сливочного масла и 1 столовой ложкой муки. Добавить 2-3 сваренных вкрутую, рубленных яйца, какой-либо мелко нарезанной зелени, молотого перца по вкусу, при желании немного измельченной ветчины, тщательно перемешать. Замесить крутое тесто из 2 яиц, 1 чайной чашки остуженной кипяченой воды, соли и соответствующего количества муки. Раскатать скалкой как можно тоньше, вырезать стаканом или рюмкой кружки, на них положить начинку из грибов, защипать края, сварить в кипящей подсоленной воде. После всплытия пельмени вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, смешанным с толчеными пшеничными сухарями, и подать.

Грибы белые с картофелем о-гратен

50 г сушеных белых грибов сварить в 0,6-0,8 л воды, процедить, нашинковать, слегка поджарить на сковороде с 2 столовыми ложками сливочного масла, посолив и поперчив по вкусу. Затем смешать с 2-3 чайными ложками муки, влить 200 г сметаны, 2-3 столовых ложки грибного отвара, прокипятить. 5-6 очищенных вареных картофелин нарезать кружками, сложить в сотейник, залить приготовленными грибами, посыпать тертым сыром и толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до румяного цвета.

Картофельные булочки с грибами

50 г сушеных белых грибов сварить в подсоленной воде, порубить, из них 2 столовые ложки оставить для соуса, а остальные смешать с нашинкованной и поджаренной в сливочном масле крупной луковицей. 10-12 очищенных картофелин сварить в соленом кипятке, протереть сквозь сито, добавить около 0,5 стакана пшеничной муки, тщательно перемешать, скатать колбаской и разрезать на равные части. Из каждой сделать по 2 лепешки — одну большую, а другую маленькую. На смазанный маслом и посыпанный мукой противень уложить большие лепешки, на них — подготовленные грибы, а потом — маленькие лепешки. Края лепешек соединить, верх смазать яйцом. Поставить в нагретую духовку, подрумянить и подать с грибным соусом. Для соуса: 3 чайных ложки муки поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла, развести грибным отваром, вскипятить, положить оставшиеся 2 столовые ложки рубленых грибов, 1 столовую ложку сметаны, прогреть, не доводя до кипения.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Яйца сдобленные

Растопить в кастрюле сливочное масло, опустить очищенные, сваренные вкрутую яйца, посыпать солью, тертым мускатным орехом, крупно истолченным перцем, добавить сметаны, помешивать на умеренном огне очищенным деревянным прутиком (лучше всего ивовым) до образования соуса, затем подать.

Яйца в гнезде

Взять яиц, по числу обедающих, отделить желтки от белков, белки взбить в крепкую пену с добавлением небольшого количества соли. Из ломтиков белого хлеба вырезать кружки, окунуть их в соленый кипяток и подрумянить на сковороде со сливочным маслом с двух сторон. Взбитые белки уложить на ломтики хлеба, посредине каждого сделать углубление и вылить в него желток. Подрумянить в духовке с легким жаром. Уложить на блюдо, украсить веточками зелени, отдельно подать томатный соус.

Яичный а-ля - триб

5-6 яиц сварить вкрутую, нарезать кружочками, уложить в кастрюлю или на огнеупорное блюдо, добавить 50 г сливочного масла, 0,5 столовой ложки горчицы, соли по вкусу и немного воды. Потушить немного на умеренном огне и подать.

Яичница вареная

10 яиц смешать с 0,5 л молока, 25 г сливочного масла или жира, 100 г, мелко нарезанного репчатого лука, 25 г

толченого чеснока, вылить в широкую кастрюлю, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 20 минут. Перед подачей посыпать рубленой зеленью. При желании в вареную яичницу можно добавлять до 100 г муки или 300-500 г наполнителей: любые вареные или тушеные овощи, зеленые бобовые, грибы, мясо, ветчину, колбасу.

Яичница смоленская

Разбить в миску 10 яиц, посолить, хорошенько размешать. С черного хлеба снять корки, нарезать его тонкими ломтиками, поджарить с обеих сторон на сковороде с растопленным сливочным маслом. Затем вылить на хлеб яйца и жарить до готовности. Подать на сковороде.

Яичница по-шведски

Сковороду смазать сливочным маслом, посыпать просеянными пшеничными сухарями, разбить туда яйца, не размешивая их при этом. Посыпать солью, крупно истолченным перцем, мелко нашинкованным луком, на каждое яйцо положить по кусочку сливочного масла, поджарить на сильном огне и подать.

Яичница по-польски

4 яйца со щепоткой соли взбить в течение 1 минуты, добавив при этом 2 столовые ложки сливок или 1 столовую ложку воды и 1 столовую ложку белого вина. Растопить на сковороде 1 столовую ложку сливочного масла, вылить яйца, при желании положить 2 столовые ложки тертого сыра и, непрерывно помешивая, жарить на среднем огне до готовности.

Яичница болгарская

10 яиц смешать с 0,3 л молока и 4 столовыми ложками

муки. Половину этой смеси вылить на сковороду с растопленным сливочным маслом, поджарить, смазать каким-либо густым вареньем, залить оставшейся яичной смесью. Как только яичница начнет пропекаться, перевернуть ее на другую сторону и жарить до готовности.

Омлет с грибами

100 г нашинкованных белых грибов или шампиньонов поджарить на сливочном масле, заправить сметаной, слегка посолить. 6 сырых яиц взбить с 0,2 л молока и солью, взятой по вкусу, вылить на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом. Как только омлет начнет отставать от сковороды, положить на его середину грибы, завернуть ножом края с двух сторон, придав форму пирожка, и жарить до готовности. Посыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

Яблочный блин

3-4 столовых ложки муки растереть с 2-3 сырыми яйцами, влить молока столько, чтобы получилось жидкое тесто, посолить. Разогретую сковороду смазать сливочным маслом, налить в нее теста потолще, положить слой яблок (5-10 штук), нарезанных кружками, сверху налить оставшееся тесто и жарить на умеренном огне. Когда нижняя часть блина поспеет, перевернуть его другой стороной и жарить до готовности. Подать с сахарным песком или вареньем.

БЛЮДА ИЗ КРУП

Хлебные зерна поджаренные

Это кушанье известно с древности. Воздушная кукуруза, например, популярна и в наши дни. А еще можно поджаривать пшеницу, рожь, очищенный овес, ячмень. Зерно тогда приобретает золотистый оттенок, приятный вкус (и запах, становится хрупким, легко раскусывается). Сначала надо хорошо разогреть сковороду - делается это на огне или над углями. Затем, продолжая нагрев, насыпать зерно так, чтобы оно лежало в 1 слой и занимало не более 4/5 поверхности дна. Для равномерного поджаривания зерен их нужно переворачивать, наклоняя сковороду то в одну сторону, то в другую. Этот процесс длится не более 6 секунд.

Воздушная кукуруза

Сушеные зерна кукурузы уложить в 1 слой на металлическое сито так, чтобы они заняли не более половины его поверхности. Накрыть крышкой и жарить (лучше всего над углями) до тех пор, пока зерна не полопаются. Подать со сливочным маслом, орехами или молоком.

Хлебные и гречневые зерна размоченные

Зерно тщательно перебрать, промыть в нескольких холодных водах, залить холодной кипяченой водой и размочить до мягкости. Ядрица будет готова через 30-40 минут, а более твердые зерна (рожь, пшеница, ячмень) только через 1,5-2 суток. В этом случае воду нужно менять не реже, чем через каждые 8 часов. Размоченные зерна ополоснуть холодной кипяченой водой и употреблять в пищу либо целиком, либо в виде пюре, размяв их деревянным пестиком или пропустив через мясорубку. Прекрасным дополнением могут быть простокваша, сливочное масло, овощные салаты, мед, орехи, курага, изюм, чернослив.

Толокно с квасом

В старину говорили: "Скорое кушанье толокно: замеси да и в рот понеси". И верно - на его приготовление уйдут считанные секунды. На каждые 0,2 л белого хлебного кваса нужно взять 1 столовую ложку толокна, соли по вкусу, перемешать — и готово

Саламата

Пожалуй, лишь людям самого старшего поколения знакомо название этой жидкой каши. Готовят ее из гречневой или ржаной муки. Сначала надо поджарить муку на сковороде, потом заварить ее кипятком так, чтобы получилась кашеобразная масса. Посолить, размешать, заправить любым растительным маслом или салом, или истолченным конопляным семенем и подать.

Гречневая каша на грибном бульоне

2 стакана гречневой крупы промыть, осушить, слегка поджарить на сковороде, положить в горшок, перемешать с мелко нарезанными отваренными белыми сушеными грибами, влить 0,5 стакана растопленного сливочного масла или сала и столько подсоленного грибного отвара, чтобы он покрыл крупу. Поставить в духовку с умеренным жаром примерно на 1,5 часа. Когда каша начнет упревать, перемешать ее один раз. Подать в горшке.

Гречневая каша с сыром

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. В смазанный сливочным маслом сотейник уложить слоями кашу и тертый сыр. Сверху также посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, подрумянить в горячей духовке и додать.

Гречанник по - полтавски

400 г гречневого продела залить 0,6-0,8 л кипятка, добавить 50 г сливочного масла, соли по вкусу и поставить в духовку на 1 час. Готовую кашу уложить рядами в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, чередуя с рубленными крутыми яйцами (всего 4-5 штук) и заканчивая кашей. Сверху посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в духовку на 10-15 минут. Отдельно подать холодное сливочное масло.

Гречневики

Так называли раньше гренки из гречневой каши. Подавали их к кислым щам. О том, как приготовить гречневики, рассказано в главе "Первые блюда" (см. "Щи кислые русские").

Котлеты из гречневой каши

Крутую гречневую кашу пропустить через мясорубку, добавить щепотку молотого перца, соли по вкусу и 1 сырое яйцо. Сделать не очень толстые котлеты, обжарить их в сливочном масле. Подать с грибным соусом (см. главу "Соусы").

Холодная пшенная каша

Вскипятить 0,8 л молока с 3 столовыми ложками сахарного песка и небольшим количеством ванилина. В кипящее молоко всыпать 4 столовых ложки тщательно промытого пшена. Когда оно разварится, влить 100 г холодного молока с растворенными в нем 2 столовыми ложками крахмала, хорошенько перемешать, довести до кипения, снять с огня и прибавить 4 сырых желтка. Вымесить, переложить в эмалированную форму, которую предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Можно также воспользоваться фарфоровым блюдом или салатником подходящих размеров. Поставить кашу в холодное место, остудить, а затем опрокинуть на блюдо, полить каким-либо сиропом и подать.

Тыковник

Вскипятить 0,8 л молока, всыпать 0,8 стакана промытого в теплой воде пшена или риса, накрыть крышкой и поставить в духовку. Когда крупа разварится, получившуюся кашу-размазню выложить в глубокую миску, добавить 800 г натертой на терке сырой очищенной тыквы, 100 г сливочного масла, 2 столовых ложки сахарного песка, 1 чайную ложку соли и 4 сырых яйца. Тщательно перемешать, Переложить в смазанную холодным сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями форму и выпекать в духовке в течение 40 минут. Затем вынуть, дать немного постоять, опрокинуть на блюдо. Отдельно подать холодное сливочное масло.

Рис по-милански

3 луковицы мелко нарезать и слегка поджарить в кастрюле с 50 г сливочного масла. Прибавить 4-6 столовых ложек промытого и обсушенного риса (из расчета: на каждого обедающего по 1 столовой ложке риса), дать ему пожелтеть, влить немного воды, положить 1 лавровый лист, соли и перца по вкусу и варить на легком огне до готовности. Затем вынуть лавровый лист, заправить 2 столовыми ложками сливочного масла и 100 г тертого сыра, перемешать, закрыть крышкой и немного потушить в духовке.

Крупеник из разных круп

Взять поровну пшена, риса, овсяной и гречневой крупы, изюма без косточек - чтобы всего получилось 400 г. Крупу тщательно промыть каждую в отдельности. Изюм очистить от веточек, обдать кипятком. Все перемешать, добавить 3-4 сырых яйца, посолить, еще раз перемешать, завязать в смазанную 1 столовой ложкой сливочного масла полотняную салфетку, опустить в жирный мясной бульон и сварить до готовности. Тогда вынуть крупеник из салфетки, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать.

Крупеник из ячневой каши

Из 500 г ячневой крупы сварить крутую кашу на воде или кислом молоке. Выложить кашу в миску, смешать с 1,2 л простокваши и 3 столовыми ложками сметаны. Подать к щам или борщу.

Ячневая каша по-шведски

Вскипятить 1 л молока, всыпать 5-6 столовых ложек ячневой крупы, размешать, закрыть крышкой и варить до загустения. Затем положить 100 г сливочного масла, перемешать, остудить. Добавить 3 сырых яйца, 100г сахарного песка, 150 г молотых грецких орехов или миндаля, смешать, выложить в смазанную холодным сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, верх каши смазать яйцом, посыпать сахарным песком. Запечь в духовке до румяного цвета. Отдельно подать молоко или сливки.

Гурьевская каша

0,5 л сливок или молока вылить в неглубокую широкую металлическую кастрюлю, поставить в духовку со средним жаром и топить, снимая по мере образования румяные пенки и складывая их вилкой на тарелку до тех пор, пока все сливки не обратятся в пенки. Тем временем сварить из 100 г манной крупы, гречневого продела или риса не очень густую, сладкую молочную кашу, остудить, смешать с 3 сырыми яйцами, 100 г сливок, 50 г сливочного масла. Прибавить нарезанные пенки, горсть-другую крупно рубленных грецких или лесных орехов, измельченные цукаты или фрукты из варенья, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, сверху посыпать сахарным песком, корицей, украсить цукатами или фруктами из варенья и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 минут. Подавать кашу можно как горячую, так и холодную, с фруктовым, ягодным соком или сиропом.

Кутья из риса с миндалем и изюмом

Кутья - это каша, которую подавали на Рождество. Для ее приготовления, прежде всего нужно перебрать и тщательно промыть рис. Залить его водой, довести до кипения, откинуть на сито, облить холодной водой, снова положить в кастрюлю и варить в большом количестве воды до мягкости. Откинуть на сито и остудить. Миндаль ошпарить, очистить от шелухи, порубить и истолочь в посуде, предназначенной под кутью. Добавить сахарный песок, подлить немного холодной кипяченой воды, размешать, соединить с подготовленным рисом, вымытым, ошпаренным и обсушенным изюмом без косточек. Перемешать, обровнять с боков, сгладить верх, слегка посыпать сахарным песком и подать. Строгих пропорций риса, сахара, орехов и изюма нет - выбираются по вкусу. Отдельно, в соуснике или стаканчиках можно подать постное молоко (см. "Молочное ничто" в главе "Напитки").

Кутья из пшеницы с маком

400 г пшеницы перебрать, промыть, всыпать в кипяток, довести до кипения, откинуть на сито, облить холодной водой, сложить в кастрюлю или горшок, залить водой, вскипятить, плотно закрыть крышкой и поставить в духовку, чтобы упрела до мягкости. После этого вынуть и остудить. Между тем вымыть 1 стакан мака, обдать его кипятком, а затем холодной водой, истолочь в ступке, пока не разотрутся зернышки и масса не побелеет. Добавить 0,5 стакана сахарного песка или 100 г меда, при желании немного соли. Тщательно смешать с пшеницей. Если кутья окажется густа, подлить немного остывшей воды, в которой варилась пшеница.

БЛИНЫ

Блины гречневые красные

Замесить тесто из 4 стаканов гречневой муки, 0,6 л теплого молока и 25 г дрожжей. Когда поднимется, влить смесь из 0,2 л теплого молока и 4 желтков, добавить около 100 г растопленного сливочного масла, 1 столовую ложку соли, 1 чайную ложку сахарного песка, вымесить, дать подняться. Незадолго до выпечки ввести в тесто один за другим 4 белка. Блины эти пекут значительно тоньше, чем обычные. Вообще для выпечки блинов берут чугунные сковороды с толстым дном. Перед выпечкой их ни в коем случае не моют, а лишь прокаливают, насыпав на дно 1 столовую ложку крупной соли. Затем протирают сухой чистой тряпочкой и смазывают растительным маслом - иначе блин получится комом.

Блины гречневые постные

Просеять 4 стакана гречневой муки (ее можно получить, смолов ядрицу в кофемолке). Третью часть этой муки развести 0,6 л теплой воды с растворенными в ней 25 г дрожжей. Тщательно вымесить и поставить опару в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, добавить остальную муку, по 1 чайной ложке соли и сахарного песка, выбить деревянной лопаткой в течение часа и дать еще раз подняться. Затем влить 0,2 л кипятка, снова вымесить тесто и, когда оно поднимется в третий раз, испечь блины.

Блины гречнево - пшеничные заварные

Смешать 2 стакана гречневой и 2,5 стакана пшеничной муки. Половину этой смеси заварить 0,3 л крутого кипятка, тщательно вымесить, слегка остудить. Влить 25 г дрожжей, растворенных в 100 г теплой воды, размешать, поставить опару в теплое место и дать подняться. Тогда добавить оставшуюся муку,

0,2 л теплого молока, перемешать, дать еще раз подняться. За 30 минут до выпечки растворить тесто 0,2 л кипящего молока с 50 г сливочного масла, немного остудить, добавить 3 белка, выбить тесто, дать ему подняться и испечь блины.

Блины гречнево - пшеничные постные

Ранним утром поставить опару из 2,5 стаканов пшеничной муки, 0,6 л теплой воды и 25 г дрожжей. Когда поднимется, выбить деревянной лопаткой, добавить по 1 чайной ложке соли и сахарного песка, 2 стакана гречневой муки, вымесить, дать подняться. За 30 минут до выпечки влить 0,6 л кипятка, размешать, дать еще раз подняться и испечь блины на растительном масле. К постным блинам подать грибы, соленую рыбу, икру или разогретый мед.

Блины гречнево - пшеничные царские

Поставить опару из 3 стаканов гречневой муки, 0,6 л теплого кипяченого молока и 25 г дрожжей. Когда поднимется, прибавить 5 желтков, растертых со 100 г сливочного масла и 200 г сметаны, чуть менее 2 стаканов пшеничной муки, 0,3 л теплого молока, по 1 столовой ложке соли и сахарного песка, тщательно вымесить лопаткой до тех пор, пока тесто не будет отставать от нее, и поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Тогда отдельно взбить 5 белков и 0,3 л сливок, соединить их, положив белки в сливки. Влить эту смесь в тесто, осторожно, сверху вниз, размешать, дать постоять, 10-15 минут, чтобы немного подошло, и испечь блины.

Блины гречнево - пшеничные боярские

Поставить опару из 2,5 стаканов пшеничной и 0,5 стакана гречневой муки, 2,5 стаканов холодной кипяченой воды и 25 г дрожжей. Дать подняться в теплом месте, добавить 1 стакан гречневой муки, выбить лопаткой и дать еще раз подойти. За 2 часа до выпечки влить в тесто 2 стакана кипящего молока, посолить по вкусу, тщательно размешать. Когда тесто остынет,

добавить 2 сырых яйца, 2 столовых ложки сливочного масла, перемешать и поставить в теплое место, чтобы поднялось в третий раз. Тогда, стараясь не трясти кастрюлю (иначе тесто может опасть), начать выпечку блинов.

Блины пшеничные

25 г дрожжей развести в 0,3 л теплого молока, всыпать 1,8 стакана муки, размешать, дать подойти. Добавить 0,4 л теплого молока, 1 столовую ложку сахарного песка, 4 размешанных вилкой яйца, 0,5 столовой ложки растопленного сливочного масла, соли по вкусу, выбить тесто лопаткой, поставить в теплое место, дать подняться, испечь, блины. Подать, посыпав сахарным песком.

Блины пшеничные красные

25 г дрожжей развести в 0,6 л теплого молока, всыпать 1,5 стакана муки, выбить лопаткой и поставить в теплое место на 1-1,5 часа. Когда поднимется, добавить 5 желтков, растертых добела со 150 г сливочного масла, соли и сахара по вкусу, 1,5 стакана муки, тщательно размешать и снова поставить в теплое место на 30-45 минут. Когда тесто хорошо поднимется, положить 5 взбитых в крепкую пену белков, осторожно перемешать и через 10 минут начать печь блины.

Блины пшеничные кисло - сладкие

Поставить опару из 5 стаканов муки, 0,3 л теплого молока, 100 г сметаны и 30 г дрожжей. Когда подойдет, выбить лопаткой, добавить 50 г растопленного сливочного масла, по 0,5 чайной ложки соли и сахарного песка, размешать, дать подняться. Положить 150 г взбитых сливок, 6 взбитых в крепкую пену белков, осторожно перемешать. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

Блины пшеничные легкие

Поставить опару из 3 стаканов муки, 2 стаканов теплого молока и 25 г дрожжей. Когда немного подойдет, подмесить небольшое количество муки. Так повторить несколько раз, прибавив в общей сложности около 1 стакана муки. Дать как следует подняться. Перед выпечкой положить 4 желтка, растертых с 2 чайными ложками сахарного песка, 1 чайную ложку соли, перемешать, соединить с 4 взбитыми в крепкую пену белками. Получив таким образом жидкое тесто, печь блины на обильно смазанной маслом сковороде, на умеренном огне.

Блины пшеничные славянские

4 стакана муки соединить с 1 стаканом сметаны, посолить по вкусу, размешать, вбить постепенно 10 желтков, затем добавить 10 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз, перемешать и печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Готовые блины подать с вареньем, желе или сахарным песком.

Блины гурьевские скороспелые

Около 5 стаканов пшеничной муки растереть с 8 желтками и 200 г сливочного масла. Непрерывно размешивая лопаткой, развести простоквашей (около 0,8 л) до надлежащей густоты. Вымесить тесто, добавить 8 взбитых в крепкую пену белков, осторожно перемешать и испечь тонкие блины.

Блины на пшенной кашице

400 г пшена с вечера промыть в нескольких горячих водах, сварить на воде жидкую кашицу, отмерить ее 4 стакана, остудить. Прибавить 2,5 стакана пшеничной муки и 25 г дрожжей. Дать хорошенько подняться, положить 2 стакана гречневой муки, по 2 чайных ложки соли и сахарного песка, вымесить лопаткой до гладкости, дать подойти. За 15 минут до выпечки блинов развести тесто кипятком до надлежащей густоты. Печь на обильно смазанной маслом горячей сковороде. Расход масла - 200 г.

Блины яблочные

5 кислых яблок испечь и протереть сквозь сито. Поставить опару из 2,5 стаканов пшеничной муки, 30 г дрожжей и небольшого количества теплого молока. Когда поднимется, положить протертые яблоки, 100 г растопленного сливочного масла, размешать, добавить 2,5 стакана пшеничной муки, 4 яйца, цедру с половины лимона, тщательно вымешать, развести сливками до надлежащей густоты и испечь блины.

Блины морковные

4 крупных моркови вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить 1 столовую ложку сливочного масла, треть чайной чашки изюма без косточек, тушить до тех пор, пока не будет утрачен вкус сырости. Остудить. Тем временем приготовить тесто из 6 желтков, 2 столовых ложек сметаны, 2 столовых ложек молотых пшеничных сухарей, 0,3 л теплого молока, 0,6-0,7 стакана пшеничной муки. Соединить тушеную морковь с тестом, посолить по вкусу, тщательно размешать, положить 6 взбитых в крепкую пену белков, осторожно, сверху вниз, перемешать и печь блины на обильно смазанной сливочным маслом сковороде, на умеренном огне.

СОУСЫ

Соус из хрена

1 столовую ложку растительного масла смешать с 1/4 столовой ложки муки, развести 0,4 л воды или рыбного бульона, положить 6 столовых ложек тертого хрена, ломтик лимона без зерен, прогреть, не доводя до кипения, подать к вареной рыбе.

Хрен заварной со сметаной

1 столовую ложку муки поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла, соединить с 200 г натертого на мелкой терке хрена, размешать, развести 1 стаканом сметаны, ввести 2 сырых желтка и варить, помешивая, на медленном огне до загустения. Тогда, заправив 0,5 столовой ложки уксуса или лимонного сока и посолив по вкусу, подать горячий хрен к отварному мясу.

Соус острый

1 сырой желток растереть с 1 столовой ложкой растительного масла, добавить 3 столовых ложки тертого хрена, 2 столовых ложки сметаны, сок от 1 крупной тертой моркови, 1 чайную ложку уксуса, настоянного на эстрагоне, соли и молотого перца по вкусу. Вымешать до однородности, развести холодным мясным бульоном до нужной консистенции, протереть сквозь редкое сито, заправить 1 чайной ложкой сахарного песка и подать к холодным мясным блюдам.

Соус мятный

Вымыть, мелко нарубить листочки свежей мяты - примерно 1 горсть. Вскипятить 1 стакан уксуса (при желании можно взять по 0,5 стакана уксуса и воды), положить 1,5 столовые

ложки сахарного песка, размешать, остудить, залить мяту, дать настояться. Подать к холодному мясу, особенно хорошо - к баранине.

Соус пикантный

1 чайную ложку горчицы смешать с 2 желтками, солью, перцем, щепоткой сахарного песка. Постепенно добавляя оливковое масло (всего 6 столовых ложек), растирать, мешая в одну сторону, до образования однородной массы. Затем подлить 1-2 столовые ложки сливок, уксуса по вкусу, положить 2-3 столовые ложки мелко рубленных маринованных огурчиков, перемешать и подать к холодному жаркому.

Соус сборный

2 чайные ложки сухой горчицы заварить 2 столовыми ложками кипятка, положить 6 сырых или крутых протертых желтков, 2,5 столовых ложки сахарного песка, 2 столовые ложки растительного (лучше оливкового) масла, немного соли, около 0,2 л уксуса, 1 сваренное и мелко нарубленное яйцо, 1 очищенный и мелко нарезанный свежий огурец, несколько измельченных маринованных грибов, мелко рубленного зеленого лука, укропа, 2 столовых ложки очищенных от косточек, мелко нарезанных оливок, перемешать. Подать к холодной отварной рыбе, заливному.

Соус татарский

5 сырых желтков растереть добела с 1-2 столовыми ложками сахарного песка и 1,5 столовыми ложками оливкового масла. Прибавить около 100 г уксуса и 1 неполный стакан тертого хрена, перемешать. Подать к горячей рыбе.

Соус из грецких орехов

20 грецких орехов очистить и мелко истолочь в ступке, подливая понемногу холодной кипяченой воды. Затем смешать их с 1 полной чайной ложкой готовой горчицы, прибавить соли, 2 крутых желтка, растертых с 1 столовой ложкой оливкового масла, 1 столовую ложку просеянных пшеничных сухарей, 1 столовую ложку сахарного песка (при желании), 100 г уксуса, тщательно перемешать и тотчас подать к вареной, печеной или жареной рыбе.

Соус хлебный или пивной

Изрубить 1 луковицу и 1 корень петрушки, прокипятить с 1 стаканом пива, выварить до половины объема. Добавить мякиш черного хлеба, немного сливочного или растительного масла, мускатного ореха, натертого на терке, 2-3 гвоздики, несколько горошин перца, 2 стакана рыбного бульона. Варить до загустения, протереть сквозь сито, прибавить лимонного сока по вкусу и подать к рыбе.

Соус тартар

1 сырой желток размешивать, пока не начнет густеть. Тогда прибавить 1 десертную ложку оливкового масла, продолжать размешивать, причем строго в одну сторону, снова прибавить 1 десертную ложку оливкового масла, размешать - и так далее, пока не уйдет 0,6 стакана масла. Затем положить 2 чайных ложки готовой горчицы, немного уксуса, соли, смешать до однородности. Подать к холодной рыбе, винегрету или салату.

Горчица с медом

Сухой порошок горчицы смешать с равным количеством меда; тщательно растирая получившуюся смесь, постепенно добавлять согретого до 50° С уксуса, пока не образуется масса желаемой густоты. Плотно закрыть крышкой и оставить на 5-7 дней. Горчица выходит тем вкуснее, чем дольше ее растирать.

Соус из горчицы

1 столовую ложку муки поджарить с 0,5 столовой ложки сливочного масла, развести 0,6 л мясного бульона, вскипятить, процедить, добавить 1 столовую ложку готовой горчицы, 1 рюмку уксуса или мадеры, 1-2 столовых ложки сахарного песка, соли по вкусу, еще раз вскипятить и подать к сосискам.

Соус горчичный

В эмалированную кастрюлю положить равные количества - по 1 большой рюмке - готовой горчицы, сырых желтков, белого столового вина, уксуса, мясного бульона, растопленного сливочного масла, сахарного песка (при желании количество сахара можно уменьшить). Тщательно перемешать, посолить по вкусу, поставить на огонь и варить, непрерывно размешивая, до загустения, но не кипятить. Остудить и подать к холодной рыбе, птице, холодному отварному или жареному мясу. Этот соус можно достаточно продолжительное время хранить на холоде.

Соус сметанный с горчицей

К рыбе - тщательно растереть 1 чайную ложку готовой горчицы с 0,5-1 чайной лежкой соли и 2 столовыми ложками оливкового масла или уксуса, постепенно прибавить 300-400 г сметаны и подать.

К мясу - 0,5 столовой ложки муки слегка поджарить с таким же количеством сливочного масла, снять с огня, влить - смесь из 2 сырых яиц и 0,7 стакана смётаны, размешать, как следует прогреть на умеренном огне, но не кипятить, прибавить 1 чайную ложку готовой горчицы, еще раз перемешать и подать горячим.

Соус перечный

Положить в кастрюлю 2-3 столовых ложки сливочного масла, 200 г нарезанной кусочками ветчины, 3 изрубленных луковицы, 1-2 корня петрушки, 0,5 зубчика чеснока, 2 гвоздики, 2

лавровых листа, немного тмина, базилика. Поставить на огонь, поджарить до румяного цвета, прибавить 1 столовую ложку муки, 0,4-0,5 л воды (либо поровну воды и красного вина), 1 столовую ложку уксуса и варить в течение 30 минут. Снять излишки жира, подсолить, добавить несколько горошин перца, прогреть и подать к жареной баранине.

Соус луковый с тмином

5-6 луковиц разрезать пополам, опустить в 0,6 л кипящего мясного бульона, разварить, протереть сквозь сито. В отдельной кастрюле 0,5 столовой ложки муки поджарить с 1 столовой ложкой сливочного масла, развести 0,2 л бульона, вскипятить, процедить, смешать с протертым луковым пюре, добавить 1,5 чайные ложки тмина, немного сахара, прокипятить несколько раз и подать к жареной баранине, котлетам. Такой же соус можно подать к рыбе, но тогда вместо мясного бульона берется вода.

Соус луковый кисло-сладкий

8 луковиц средней величины мелко нарезать и разварить в 0,6-0,8 л кипящего бульона. В отдельной кастрюле 1 столовую ложку муки докрасна поджарить с 0,5 столовой ложки сливочного масла, влить в кипящий бульон с луком, размешать, чтобы не было комков, вскипятить, прибавить по вкусу соли, сахара, уксуса или сока крыжовника, еще раз вскипятить и подать к отварной говядине или баранине.

Соус из зеленого лука

1 столовую ложку муки слегка поджарить с 0,5 столовой ложки сливочного масла, развести постепенно, чтобы не было комков, кипящим бульоном, посолить, поперчить, подогреть, не доводя до кипения. Заправить 1 сырым желтком и 2 столовыми ложками сливок, прибавить по вкусу лимонного сока. Непосредственно перед подачей положить кусочек сливочного масла, горсть рубленого зеленого лука, размешать. Подавать к

жареной говядине.

Соус из щавеля

200 г щавеля перебрать, вымыть, дать стечь воде, мелко порубить, сложить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и сварить на медленном огне без добавления воды до мягкости, протереть сквозь сито. В отдельной кастрюле слегка поджарить 1 столовую ложку муки с 0,5 столовой ложки сливочного масла, постепенно развести 0,5 л кипящего мясного или овощного бульона, довести до кипения и варить, непрерывно помешивая, до загустения. Процедить, положить 1-1,5 столовых ложки сахарного песка, 2—3 столовых ложки сметаны, пюре из щавеля, вскипятить, полить вареную говядину или котлеты и подать.

Соус масляный по - венециански

1 столовую ложку сливочного масла растереть с 1 столовой ложкой муки, подержать на огне, не поджаривая. Постепенно влить 0,2 л кипящего мясного бульона, положить соль и перец по вкусу, довести до кипения. Немного остудить, заправить сливочным маслом (общий расход масла - 100 г), размешать, прибавить сок, выжатый из половины лимона, и 1 полную столовую ложку рубленой зелени эстрагона. Подать к отварному мясу, вареным овощам.

Масло "Метрдотель"

50 г сливочного масла тщательно растереть с 1 столовой ложкой рубленой зелени петрушки, предварительно промытой и обсушенной. Прибавить сок, выжатый из половины лимона, соль и перец по вкусу, смешать до гладкости. Прогреть на слабом огне, но не кипятить. Остудить и подавать холодным к жареному мясу, котлетам, кладя сверху по кусочку на каждую порцию.

Соус польский или румяное масло с сухарями

200 г сливочного масла растопить в кастрюльке, подрумянить, всыпать 3 столовых ложки натертой на терке черствой булки, поджарить досуха. Подать к вареному мясу, цветной капусте, другим овощам.

Подлива к жареной курице

Сок, образовавшийся во время жарения курицы, смешать с 1-1,5 столовыми, ложками сливочного масла, 150 г толченых пшеничных сухарей, довести до кипения, положить 300 г сметаны, размешать и подать.

Соус эстрагон

В крепкий куриный бульон опустить пучок эстрагона, прокипятить, зелень вынуть, еще раз вскипятить, положить листочки эстрагона, накрыть крышкой, снять с огня, дать постоять 3 минуты, облить вареную курицу и подать. Точно так же можно приготовить соус для отварной индейки.

Соус из белого портвейна

4 сырых желтка растереть добела, а затем взбить, постепенно подливая 150 г белого портвейна. Когда образуется пена, поставить на водяную баню и продолжать взбивать до тех пор, пока соус не станет горячим. Полить птицу соусом и подать. Готовится этот соус к вареной или фаршированной курице, индейке.

Соус горчичный с оливками

2 столовых ложки муки слегка поджарить с 2,5 столовыми ложками горчичного масла, развести 0,5 л кипящего рыбного бульона, варить на медленном огне до густоты жидкой сметаны, прибавить 2 горсти очищенных от косточек оливок, соли, вскипятить 1 раз, заправить по вкусу лимонным соком и

подать к отварной рыбе.

Соус бешамель

На молоке: 1 столовую ложку муки растереть с 1 столовой ложкой сливочного масла, постепенно влить 0,4 л горячего кипяченого молока, немного посолить, довести до кипения и варить до загустения при непрерывном помешивании.

На сметане: 1 столовую ложку муки растереть с 1 десертной ложкой сливочного масла, прогреть на огне, влить 200 г сметаны, при непрерывном помешивании довести до кипения и варить, пока не загустеет.

На сливках: растопить 1 столовую ложку сливочного масла, положить 2 столовых ложки муки, растереть до гладкости, понемногу прибавить 0,3 л подогретых сливок, соли по вкусу и варить на медленном огне до консистенции густой сметаны.

При желании бешамель можно заправить тертым мускатным орехом или 4 сырыми желтками, или соком от 1 ошпаренного кипятком натертого корня хрена. Подать к блюдам из мяса, рыбы, овощей, грибов.

Соус грибной

50 г сушеных грибов сварить с 3 головками лука и пучком зелени. В отдельной кастрюле 0,5 столовой ложки муки поджарить с 0,5 столовой ложки сливочного масла, развести 0,6 л грибного бульона, прокипятить, процедить, добавить мелко нашинкованные вареные грибы, соли по вкусу, при желании - 100 г сметаны, вскипятить и подать к мясу, птице, овощным или рыбным блюдам.

Соус из петрушки

1 столовую ложку муки слегка поджарить с 2 столовыми ложками горчичного масла, развести 0,2 л грибного бульона, добавить 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки, сок, выжатый из половины лимона, соли по вкусу, вскипятить и подать к грибным блюдам. Таким же образом можно приготовить

соус из укропа.

Соус голландский

Положить в кастрюлю 4-5 сырых желтков, добавить сок, выжатый из половины лимона, 3 столовых ложки холодной кипяченой воды, 100 г сливочного масла, соли по вкусу. Поставить на водяную баню и взбивать до образования массы густоты сметаны (при этом соус кипеть не должен). Тотчас подать к столу - к рыбе или овощам.

Соус харбинский

3 сырых желтка растереть с 2 столовыми ложками сахарного песка, постепенно тонкой струйкой влить при непрерывном помешивании 2 столовые ложки оливкового масла и сок из 1 лимона. Прибавить 3-4 столовые ложки тертого хрена, рубленой зелени укропа и петрушки, соли по вкусу, перемешать, охладить и подать к отварной свекле.

Соус чесночный

2-3 головки чеснока очистить, обдать кипятком (если чеснок старый), дать стечь воде, истолочь в деревянной миске, подливая немного холодной кипяченой воды. Смешать с 0,8 стакана растительного (в старину брали конопляное) масла, посолить по вкусу. Этим соусом пропитать ржаные лепешки или просто ломти ржаного хлеба и подать к борщу.

Соус сабайон

Положить в кастрюлю 3 сырых желтка и 2 сырых яйца, прибавить 150 г сахарного песка, растереть добела, причем строго в одну сторону. Затем всыпать натертую на терке или измельченную цедру, тонко срезанную с половины лимона, поставить кастрюлю на самый легкий огонь и начать взбивать

яйца, прибавляя понемногу 150 г белого столового вина либо теплой кипяченой воды, подкисленной лимонным соком, либо вина и воды поровну. Соус при этом нужно максимально нагреть, но ни в коем случае не кипятить. Примерно через 6-10 минут, когда он обратится в сплошную пену и жидкости на дне совсем не останется, взбивание прекратить, снять с огня и тотчас подать или к горячим сладким блюдам (пудинги, суфле, шарлотки и др.), или к отварным - земляной груше, цветной капусте и прочим овощам.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Пирог Троицкий

Замесить довольно крутое тесто из 3,5 стаканов муки, 20 г дрожжей, предварительно разведенных теплой водой и подошедших, и нужного количества воды. Дать подойти, влить 2 столовых ложки подсолнечного масла, еще раз вымесить, раскатать круглую лепешку и уложить в смазанную маслом сковороду. Пока тесто поднимается, приготовить начинку: отваренные грибы порезать, смешать с 1 столовой ложкой жареного лука, заправить 1 столовой ложкой муки, разведённой холодным грибным отваром, добавить соли, перца, мускатного ореха - по вкусу, рубленой зелени петрушки или укропа, прокипятить и остудить. Положить начинку на середину лепешки, защипать края теста так, чтобы середина пирога осталась открытой. Поставить в теплое место, дать подняться и испечь затем в горячей духовке. Готовый пирог выложить на блюдо, полить начинку грибным бульоном и подать.

Пирог помещичий

Замесить на ночь тесто из 2,5 стаканов муки, 20 г дрожжей и небольшого количества теплой воды. Утром ввести в тесто 200 г сливочного масла, 1 яйцо, добавить 1 столовую ложку сахарного песка, 2 столовых ложки сливок, 1 рюмку водки, вымесить и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Тем временем приготовить начинку: 400 г мелко нарезанного зеленого лука истолочь с крупной солью, добавить 100 г рубленого укропа, измельченную яичницу из 5 яиц, зажаренные ломтики шампиньонов или белых грибов, немного молотого перца и около 100 г сливок, тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать, выложить на него еще теплую, неостывшую начинку, защипать края, смазать яйцом и испечь в духовке.

Пирог нежный

Приготовить горячее картофельное пюре из 6-8 картофелин, посолить его, вбить 1-2 яйца, добавить 50 г сливочного масла, немного корицы и тщательно перемешать. 4-5 яиц размешать и поджарить на сливочном масле, остудить немного, порубить, соединить с натертой сырой морковью (1-2 штуки), горстью рубленого укропа, солью, перцем, ломтиками сухарей, 0,5 стакана сметаны, а затем и с картофелем. Раскатать две лепешки из обычного дрожжевого теста. На одну из них выложить начинку и кусочки сливочного масла, закрыть другой лепешкой, защипать края, смазать желтком и испечь в духовке. Подать со сливочным маслом.

Пирог колбовой

Приготовить грибной фарш: нарезать грибы и обжарить на сильном огне, закрыв крышкой. Когда грибы поспеют и весь сок выкипит, влить соус (для соуса: муку пожарить в сливочном масле, взяв того и другого по, 1 столовой ложке; развести горячей водой, добавить соли, перца, проварить до надлежащей густоты. Заправить кусочком сливочного масла и размешивать на умеренном огне, пока масса не загустеет. Тогда снять с огня и остудить. Приготовить также фарш из яиц: крутые яйца мелко порубить, посолить и смешать с растопленным сливочным маслом. Замесить слоеное тесто из 400 г муки, 400 г сливочного масла и 1 яйца, раскатать, уложить посредине фарш, чередуя слоями грибы и яйца. Затем поднять края теста и защипать его концы наверху, чтобы не было видно фарша; липшее тесто обрезать. Испечь в духовке до румяного цвета. Готовый пирог вынуть, сделать вверху небольшой надрез, влить немного крепкого мясного бульона с кусочком сливочного масла и подать. Для фарша взять 20 свежих грибов, 10 яиц и 200 г сливочного масла.

Курник

Этот пирог готовили на свадьбу. Прежде всего, нужно замесить тесто из 2,5 стаканов муки, 1/3 стакана воды, 1 желтка, 100 г сливочного масла и 0,5 чайной ложки соли. Разделить тесто на 2 части - одну побольше, другую поменьше. Из большей раскатать лепешку толщиной около 1 см, положить ее на

сковороду так, чтобы стенки последней были закрыты тестом. На лепешку уложить плотной горкой рис, отваренный и заправленный жареным луком и сливочным маслом, затем - вареные свежие или консервированные грибы (белые или шампиньоны), смешанные с укропом и сливочным маслом, и, наконец, куски жареной или вареной курицы с рублеными крутыми яйцами. Закрыть лепешкой из оставшегося теста, защипать края. Пирог должен быть круглым, с выпуклым верхом. Смазать его яйцом, посыпать тертыми сухарями, посредине проткнуть отверстие и выпекать в духовке с хороших жаром в течение 45 минут.

На указанное количество теста взять 1 небольшую курицу, 200 г свежих грибов, 5 яиц, около 1 стакана риса, 1-2 луковицы.

Старинный курник из гречневой крупы

Замесить тесто из 2 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки соли и 400 г муки. Раскатать такие же 2 разновеликие лепешки, как сказано в предыдущем рецепте. Приготовить начинку: курицу отварить в небольшом количестве соленой воды, разрезать на куски, удалить кости; сварить кашу из 1 стакана гречневого продела с 0,3 л воды, 2 столовыми ложками сливочного масла и солью, остудить, смешать с 4-5 мелко изрубленными крутыми яйцами и зеленью укропа. На уложенную в сковороду большую лепешку теста положить половину приготовленной каши, на нее — куски курицы, потом остальную кашу, сверху посыпать укропом, закрыть второй лепешкой, защипать края. Посредине пирога проткнуть отверстие, влить в него немного куриного бульона, верх смазать яйцом и поставить в духовку на 45 минут. Более точно на готовность пирога укажут следующие признаки: фарш должен закипеть, а сам курник - легко отставать от сковороды.

Пирог ивановский

4 желтка растереть добела с 4 столовыми ложками сахарного песка, добавить 1 столовую ложку муки и 4 взбитых в крепкую пену белка. Разделить тесто на 2 одинаковые лепешки, поджарить их с одной стороны одновременно на двух смазанных

сливочным маслом сковородах одинакового размера, а затем сложить вместе, не поджаренной стороной внутрь, положив между ними густое варенье. Поставить на несколько минут в духовку, чтобы пирог как следует поднялся, и, посыпав сахарной пудрой или песком, подать на стол прямо на сковороде.

Луковник

Приготовить дрожжевое тесто из 0,8 кг муки и 0,4 л воды. Поставить в теплое место, дать подняться. Затем сделать из теста как можно более тонкие небольшие лепешечки (величиной с маленькую сковородку), уложить их друг на друга в смазанную растительным маслом форму или металлическую кастрюлю, каждую лепешку (кроме последней) посыпая при этом поджаренным луком (всего - 8 луковиц и 0,5 стакана растительного масла). Испечь в хорошо прогретой духовке. Выложить на блюдо, при желании можно отдельно подать мед.

Ярославская лепешка

Замесить тесто из 2,5 стаканов муки, 20 г дрожжей, 0,2 л теплой воды, 1 яйца, 0,5 столовой ложки сливочного масла и 1 чайной ложки соли. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, еще раз вымесить его, раскатать в виде лепешки, положить на смазанную сливочным маслом сковороду, дать подняться. Тем временем мелко порубить 3 сваренных вкрутую яйца, прибавить 7 столовых ложек сметаны, 1 чайную ложку с верхом муки и неполную чайную ложку соли, перемешать, смазать получившейся смесью лепешку и испечь в духовке. Подать к супу.

Пирамида с фруктовым соком

1,6 стакана муки замесить на 0,2 л молока с небольшим количеством дрожжей. Подсыпать еще столько же муки. Когда начнет подниматься, добавить 4 яйца, 2 столовых ложки сливочного масла и 2 столовых ложки сахарного песка. Тщательно вымесив, класть тесто по одной столовой ложке в

намасленную форму, располагая одну кучку теста рядом с другой и всякий раз обмакивая ложку в растопленное масло. Дать подойти, варить под крышкой на пару или в духовке. Подать на стол, не нарезая, так как куски будут отделяться сами собой. Перед подачей посыпать сахарным песком или полить фруктовым сиропом или соком, лучше всего - малиновым или вишневым.

Кулич заварной

Вскипятить 0,3 л молока, заварить им 1,25 стакана муки, размешать до гладкости, остудить. Влить 60 г разведенных в теплом молоке дрожжей, размешать, дать подняться. Затем добавить 15 желтков, стертых добела с 0,5 стакана сахарного песка, и 15 взбитых в пену белков, дать тесту еще раз подняться. Влить 0,75 стакана растопленного сливочного масла, всыпать муки столько (примерно - 1,5 кг), чтобы вышло густое тесто, хорошенько вымесить лопаткой, прибавить горсть-другую изюма, переложить в выстеленную промасленной бумагой форму, посыпать мелко изрубленным миндалем, дать подняться и испечь.

Кулич шоколадный

Приготовить опару из 1,25 стакана муки, 15-20 г дрожжей и 100 г теплой воды. Дать подняться, вымесить лопаткой до однородности, добавить 16 желтков, растертых добела с 2 стаканами сахарного песка, 2,5 стакана натертого на терке миндаля, 50—100 г натертого шоколада, 0,6 стакана рома, 100 г красного вина, ОД стакана сушеных ржаных сухарей, ОД стакана мелко нарезанного апельсинового цуката (см. главу "Заготовки"), 1 чайную ложку корицы, 0,5-1 чайную ложку толченой гвоздики и сок из 1 лимона. Тесто тщательно вымесить лопаткой, дать ему подняться, соединить с 12 взбитыми белками, перемешивая сверху вниз. Если тесто окажется слишком жидким, прибавить небольшое количество муки, просеивая ее сквозь ситечко. Перелить тесто в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и тотчас поставить в умеренно нагретую духовку на 1-1,5. часа. Готовый, остывший кулич украсить шоколадной глазурью.

Пирожки-булочки

По числу обедающих купить маленьких круглых булочек (можно сладких), снять корку, смочить в молоке, смешанном с яйцом, вырезать середину так, чтобы можно было положить фарш. Уложить в сотейник с маслом и слегка подсушить в духовке, вынуть. Приготовить фарш: отварить немного зеленых бобов, зеленого горошка и молодой моркови, дать стечь воде, откинув на решето. Морковь и бобы нарезать помельче, припустить на сливочном масле вместе с горошком, прибавить рубленого укропа, нафаршировать булочки, смазать яйцом, посыпать сухарями и тертым сыром, поставить в умеренно нагретую духовку на 15 минут.

Пирожки блинчатые

2 желтка растереть с 0,5 чайной ложки соли, таким же количеством сахарного песка и 0,5 столовой ложки сливочного масла. Непрерывно размешивая, постепенно влить 0,6 л молока. Получившуюся смесь так же постепенно, при постоянном помешивании влить в 1,6 стакана пшеничной муки, размешать до однородности, соединить с 2 взбитыми в пену белками и испечь тонкие блинчики, подрумянивая их с обеих сторон. Сложить блинчики на сито, остудить, обровнять ножом, придавая им четырехугольную форму. Края каждого блинчика смазать яйцом, а на середину выложить ровным слоем мясной жареный фарш, смешанный с рублеными яйцами и перцем. Края блинчиков подогнуть внутрь, скатать их в трубочку, запанировать в яйце и тертой черствой булке, подрумянить в кипящем фритюре, вынуть шумовкой и подать горячими к бульону.

Ржаные ватрушки

Поставить опару из 200 г ржаной муки, 0,2 л теплого молока и 20 г дрожжей. Когда опара поднимется, добавить 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, немного соли и столько ржаной муки, чтобы получилось тесто, которое можно раскатывать. Выбить тесто лопаткой и дать еще раз подняться. Затем раскатать небольшие лепешки, положить на середину каждой картофельное пюре, смешанное с жареным луком и

сливочным маслом, защипать в виде ватрушек и испечь в духовке, предварительно смазав яйцом.

Пирожки ярославские

Замесить довольно крутое тесто из 200 г муки, 100 г сметаны, 100 г воды и 1 чайной ложки соли, раскатать как можно тоньше. Класть по 1 чайной ложке рубленых крутых яиц, вырезать рюмкой кружки из теста так, чтобы фарш находился посередине. Пирожки защипать и поджарить в топленом масле или во фритюре с 1 столовой ложкой водки,

Пирожки тающие

400 г муки растереть руками с 250 г сливочного масла так, чтобы получилось нечто вроде манной крупы. Собрать ее горкой, в середине сделать углубление, положить туда 5 столовых ложек сахарного песка, 8 растертых крутых желтков, 4 сырых желтка, немного соли и тертой лимонной цедры, смешать все это с помощью ножа и, постепенно прибавляя "крупу" с боков, быстро замесить гладкое тесто. Завернуть его в чистое полотенце и около 2 часов держать на холоде. Затем выложить на посыпанную мукой доску, разрезать на маленькие кусочки, придать каждому форму челночка с заостренными кончиками. Уложить пирожки на смазанный сливочным маслом противень, поставить в. духовку с умеренным жаром и выпекать около 2 часов. Подать к сладкому супу.

Пирожки рассыпчатые

400 г муки высшего сорта перетереть руками с 200 г охлажденного сливочного масла до образования однородной кашицы. Добавить 1 сырой желток и холодной воды столько, чтобы получилось тесто, которое можно раскатывать. Посыпать тесто солью или сахарным песком, или и тем и другим - по вкусу. Раскатать не очень тонко, разрезать на кусочки, на каждый положить какую-либо начинку, защипать края, сверху смазать яйцом, смешанным с небольшим количеством воды, и испечь в

очень горячем духовом шкафу.

Тминные лепешки

Замесить тесто из 200 г муки, 1 яйца, 100 г молока, 100 г сливочного масла. Добавить тмина и соли по вкусу. Раскатать очень тонко, рюмкой или выемкой вырезать кружки, середину каждого наколоть вилкой, положить кружки на противень, поставить в легкий жар, чтобы обсохли, затем вынуть и подать.

Розаны

3-5 сырых желтков растереть с 3-4 столовыми ложками сахарного песка, прибавить 2-3 столовых ложки муки, замесить тесто, раскатать его потоньше, нарезать кружочками. Наложить один кружок на другой, подмазывая середину яйцом. Сложив таким образом 4 кружка, придавить середину и опустить в кипящее масло (200 г). Когда поспеют, положить на середину каждого розана какого-либо варенья.

Кудри

Замесить тесто из 400 г муки, 200 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 8 желтков и 1 рюмки какого-либо вина. Раскатать как можно тоньше, нарезать полосок ножом или фигурным резцом и поджарить их в кипящем масле.

Сканцы

Из 300 г сметаны, 2 яиц, 100 г сливочного масла, 1 чайной ложки соли и соответствующего количества муки замесить довольно крутое тесто, раскатать в тонкую большую лепешку, вырезать разные фигурные печенья, жарить их в кипящем масле, с обеих сторон. Подать с горячими к кофе.

Золотое американское печенье

500 г сливочного масла растереть до получения сметанообразной массы. 10 желтков растереть добела с 1,8 стакана сахарного песка. Выжать сок из 1 апельсина. Все перечисленное смешать со 150 г муки, добавив 1 столовую ложку водки, настоянной на апельсиновой корочке. Раскатать тесто, Вырезать выемкой печенья разной формы и испечь на противне, смазанном сливочным маслом.

Медовые коврижки

400 г меда взбить до пышности, прибавить 8 белков и еще раз взбить. Затем понемногу всыпать 400 г просеянной муки и вымесить, чтобы не было комков. При желании можно положить толченых пряностей - кардамона, гвоздики, корицы, имбиря. Сделать небольшие бумажные коробочки, смазать их топленым маслом, налить до половины тестом, поставить в жаркую духовку и испечь.

Бакалейные мазурки

Измельчить 400 г цукатов и 400 г очищенных от шелухи каленых орехов, вымыть и обсушить 400 г изюма без косточек. 9 желтков растереть добела с 400 г сахарного песка. Взбить в пену 9 белков, смешать с желтками, положить около 400 г просеянной муки, выжать сок из 1 лимона. Осторожно перемешать с орехами, цукатами и изюмом, вылить слоем не толще пальца на сковороду, покрытую до краев промасленной бумагой, разровнять верх ножом. Поставить в легкий жар на 20 минут. Попробовать ножом: готовое тесто к нему не прилипает. Остудить, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками или подать целиком.

Пальчики

Замесить тесто из 4 яиц, 0,4 стакана сахарного песка, 1 столовой ложки сливочного масла и 400 г муки. Сделать из теста

тонкие колбаски (в палец толщиной), разрезать их на кусочки длиной 4-5 см, опускать в кипящий фритюр и жарить, пока не подрумянятся. Вынуть, сложить на сито, чтобы стекал избыток жира. Затем посыпать сахарной пудрой и подать.

Левашники

Замесить крутое, как для лапши, тесто из 0,8 стакана муки, 100 г воды, 1 столовой ложки оливкового масла, 1-2 столовых ложек рома или водки, 1 столовой ложки сахарного песка и 1 чайной ложки соли. Готовое тесто скатать в виде колбаски, разрезать на кусочки величиной с грецкий орех, раскатать скалкой на тонкие лепешки, на каждую положить вишен или яблок, взятых из варенья, по возможности - без сиропа. Защипать края, подровнять их блюдцем, срезая лишнее. Жарить левашники в раскаленном подсолнечном масле до тех пор, пока они не вздуются и не порозовеют. Тогда вынуть на сито, дать немного обсохнуть, посыпать сахарным песком и подать теплыми.

Пряничные орешки

Смешать 1 яйцо, 100 г сахарного песка, цедру с 1 лимона и толченый кардамон. При желании можно прибавить мелко нарезанные цукаты. Всыпать муки столько, чтобы вышло густое тесто, которое можно было бы раскатывать скалкой. Раскатать тесто в палец толщиной, вырезать из него круглой выемкой (годится рюмка) сухарики и испечь их в жаркой духовке.

Пряники из ржаной муки

На 400 г просеянной ржаной муки взять 1 полную столовую ложку пряностей (корицы, гвоздики, кардамона, имбиря), перемешать. Вскипятить 0,4 л меда, вылить в муку и энергично размешивать, пока тесто не побелеет. Тогда влить 2 столовые ложки водки и мешать до гладкости, после чего вынести тесто на холод на несколько часов. Затем раскатать, подсыпая 2 столовых ложки крахмала; вырезать пряники выемкой, положить на смазанный оливковым маслом противень, поставить в духовку

с умеренным жаром и испечь до готовности, но не подрумянивать.

Пряники медовые

Подогреть в кастрюле 100 г темного меда, добавить 0,6 стакана сахарного песка, помешивать, пока сахар не разойдется. Тогда положить немного корицы и 5 истолченных гвоздик (всего - 1 чайная ложка пряностей), 0,6 стакана муки, 1 взбитое яйцо, 1 чайную ложку соды, тщательно вымешать. Затем выложить тесто на стол, всыпать еще 0,6 стакана муки и месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Разделать в виде небольших шариков, положить на смазанный маслом противень и испечь в умеренно нагретой духовке.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Пирожное "Столетнее"

100 г сливочного масла растереть добела, постепенно, не переставая мешать, добавить 200 г сахарного песка, цедру с 1 лимона, 6 яиц, 200 г крахмала. Из получившейся массы сделать шарики величиной с грецкий орех и испечь их в духовке. При желании готовое пирожное можно украсить глазурью.

Клюквенное пирожное

Перебрать и вымыть 200 г клюквы, отварить ее в 0,3 л воды до мягкости, протереть сквозь сито, добавить по вкусу меда или сахарного песка с кусочком лимонной цедры, вскипятить, вынуть цедру. Приготовить гренки из белого хлеба так, чтобы они подсушились в духовке, но не зарумянились. Залить гренки медовой клюквой и подать.

Пирожное "Ленивое"

0,4 л сливок взбить и смешать с 2 столовыми ложками сахарного песка. 200 г клубники очистить от веточек, вымыть, дать воде стечь, уложить на блюдо, посыпать 4 столовыми ложками сахарного песка и перед самой подачей покрыть сверху взбитыми сливками.

Яблоки "Бонапарт"

5-6 антоновских яблок очистить, удалить сердцевину, натереть лимонным соком, чтобы не потемнели. Приготовить слоеное тесто из 400 г муки, ОД л холодной воды, 1 столовой ложки сахарного песка, 1 чайной ложки соли и 200 г сливочного масла. Раскатать тесто достаточно тонко, нарезать длинными

полосками шириной 2,5 см, смазать их сверху яйцом. Каждое яблоко завернуть в тесто следующим образом: яблоко взять в левую руку, полоску теста - в правую; прижав конец полоски большим пальцем левой руки к низу яблока, уложить тесто вокруг яблока в виде спирали - смазанной яйцом стороной внутрь и так, чтобы "витки" лежали внахлест. Тесто при этом не следует натягивать, иначе при выпечке оно может лопнуть. Затем яблоки уложить на смоченный холодной водой противень, внутрь каждого насыпать сахарного песка и поставить в горячую духовку на 15-20 минут, причем, когда яблоки подрумянятся, жар немного уменьшить. Готовые яблоки вынуть, посыпать сахарным песком, подать.

Нектар и амброзия

Натереть глубокую тарелку черствого черного хлеба, перемешать с 3 столовыми ложками сахарного песка и тертой лимонной цедрой. Взбить 0,6 л сливок, соединить с 2-3 столовыми ложками сахарного песка и ванилином. Положить на круглое блюдо слой "амброзии" из черного хлеба, полить его любым фруктовым или ягодным соком, закрыть слоем "нектара" из сливок. Повторить так несколько раз и закончить сливками. Несколько часов подержать на холоде, затем подать, украсив вареньем.

Парфе из черного хлеба

Натереть сухари черного хлеба, смешать их с равным по весу количеством сахарного песка, соединить с взбитыми густыми сливками и, заморозив в течение примерно 3 часов, подать к столу.

Бурдалу

Растопить в кастрюле 2 столовых ложки сливочного масла, положить 200 г сахарного песка, 5 столовых ложек муки, перемешать, развести 0,6 л сливок, варить, помешивая, пока не загустеет. Тогда влить 4 столовых ложки поджаренного до

темного цвета сливочного масла и еще немного поварить, чтобы загустело вторично. Затем выложить всю массу в металлическое блюдо, сверху положить разных фруктов из компота, взятых без сиропа. Взбить 6 белков в крепкую пену, смешать с 6 столовыми ложками сахарного песка, закрыть этой смесью фрукты и зарумянить в духовке.

Дынный торт

Дыню очистить, нарезать кусками, посыпать 2 стаканами сахарного песка и корицей, оставить на некоторое время. Потом размять ложкой, до тестообразного состояния, положить в смазанную маслом форму, запечь в духовке. Вынуть, облить глазурью из белка, взбитого с сахарным песком, и поставить в духовку еще на 5 минут.

Чайный крем

Положить в кастрюлю 1-2 столовых ложки сливочного или топленого масла и 1 столовую ложку муки, подогреть, смещать и, растирая, постепенно прибавить 12 яичных сырых желтков, немного соли, 100 г сахарного песка, 0,2 л сливок, корицы или лимонной цедры. В отдельной кастрюльке вскипятить 0,2-0,3 л молока, положить 1-1,5 чайных ложки какого-либо (можно и зеленого) чая, подержать на медленном огне, пока как следует не заварится, затем процедить, смешать с приготовленным вначале кремом, довести до кипения, вылить на блюдо, остудить, посыпать сахарной пудрой и подать.

Крем-брюле в чашках

На 6 чайных чашек крема взять 6 сырых желтков и около 0,5 стакана сахарного песка, размешать, прибавить для цвета немного жженого сахара и развести 5 чайными чашками теплого кипяченого молока. Получившуюся смесь процедить сквозь ситечко в чашки, помещенные в сотейник или неглубокую кастрюлю. Затем влить в сотейник столько кипятка, чтобы уровень его приходился на середину чашек. Прикрыть крем

бумагой и оставить так до загустения. Подать можно как горячим, так и холодным.

Монастырский крем

1 глубокую тарелку ягод (клубники, земляники, малины, вишен, смородины, клюквы или кислых яблок - по выбору) промыть, залить небольшим количеством воды, разварить, процедить через сито. В процеженный сок положить по вкусу сахар, довести до кипения, всыпать манной крупы (из расчета: на 0,5 л сока - около 2 столовых ложек крупы) и сварить на медленном огне при непрерывном помешивании не очень густую кашу. Выложить в миску и горячую взбивать деревянной ложкой до тех пор, пока не побелеет. Тогда положить в форму или на блюдо, остудить и подать со сливками.

Крем из сметаны

400 г сметаны тщательно смешать с сахарным песком, взятым по вкусу, и небольшим количеством ванилина. Когда сахар растворится, добавить 4 чайных ложки желатина, предварительно замоченного в 0,75 чайной чашки кипятка и остуженного, но не застывшего. Вымешать до однородности, вылить в форму, застудить на холоде и подать с каким-либо вареньем.

Зефир маренго

0,8 стакана какого-либо густого (без сиропа) варенья соединить с 2 взбитыми белками, легко растирая в одну сторону до образования густой, крепкой пены - такой, чтобы воткнутая в нее ложка стояла. Выложить горкой на сковороду или металлическую тарелку, посыпать сахарным песком и подрумянить в духовке. Подать с молоком или со сливками.

Зефир из кураги

150 г кураги сварить в небольшом количестве воды до мягкости, воду слить, курагу протереть сквозь сито, добавить в теплое еще пюре 0,9 стакана сахарного песка, перемешать, охладить, положить 3-4 сырых белка и взбить в крепкую пену. Затем осторожно соединить с 200 г взбитых сливок, выложить горкой на блюдо, по краям которого разместить маленькие бисквиты, и подать.

Зефир яблочный

5-6 антоновских яблок испечь, протереть сквозь сито или решето, добавить 0,9 стакана сахарного песка, перемешать и сварить на медленном огне до загустения. Охладить, положить 1-2 белка, выжать сок из половины лимона и растирать в одну сторону до образования густой, белой пены. Выложить горкой на блюдо, вокруг зефира разместить бисквиты и подать.

Сладкое ризотто

2 столовых ложки смолотого в кофемолке риса (предварительно вымытого и просушенного) развести в 0,4 л сливок, добавить 0,8 стакана сахарного песка, смешанного с тертой цедрой от 1 лимона, и варить на легком огне до загустения. Затем протереть сквозь сито, соединить с 6 взбитыми в крепкую пену белками, выложить в форму, запечь в духовке. Украсить фруктами и подать.

Самбук из чернослива

200 г чернослива сварить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть сквозь сито, смешать с сахарным песком, взятым по вкусу, и одной чайной ложкой желатина, растворенного в отваре из-под чернослива. Остудить, взбить, затем осторожно, сверху вниз, перемешать со 150 г взбитых сливок, выложить в вазу, застудить и подать.

Пампушки с медом

200 г мака отварить, слить воду, выложить в глубокое огнеупорное блюдо. С белого хлеба снять корочки, нарезать их кусочками, обдать кипятком, перемешать с маком, полить 100 г меда и поставить на непродолжительное время в духовку с хорошим жаром.

Миндальные груши

400 г миндаля мелко истолочь, смешать с 1 стаканом сахарного песка, корицей, 0,5 чайной чашки густых сливок, 3 сырыми яйцами, 3 столовыми ложками какого-либо ягодного сока розового цвета и таким количеством тертого белого хлеба, чтобы получилось тесто надлежащей густоты. На посыпанной мукой доске разделать тесто в виде продолговатых груш, вместо стебельков в каждую воткнуть палочку корицы или гвоздики. Испечь в растопленном сливочном или топленом масле (100 г) и подать горячими.

Шоколадные макароны

200 г мелко истолченного миндаля смешать с 1 стаканом сахарного песка, 150 г тертого шоколада и 3 взбитыми в крепкую пену белками. Из получившегося теста сделать продолговатые круглые лепешечки - "макароны", уложить их на покрытый пергаментной бумагой противень и запечь в горячей духовке.

Шоколадные оливки

Плитку шоколада истереть на терке в мелкий порошок, смешать с 3 сырыми белками и таким количеством сахарного песка или, лучше, пудры, чтобы получилось удобомесимое тесто. Скатать тесто трубочкой, положить на стол, посыпанный сахарным песком. Отрезая от теста по кусочку, сделать маленькие печенья в виде оливок. Испечь их на противне в легко нагретой духовке.

Ягоды в сорочке

Так можно приготовить вишни, землянику, смородину или виноград. Каждую ягоду (смородину - веточками, виноград - мелкими кистями) обмакнуть во взбитый яичный белок, обвалять в сахарной пудре, сложить на сито в 1 слой и подсушить в умеренно жарком месте.

Малиновые прянички

400 г сушеной малины истолочь в муку. Приготовить густой сироп из 1 стакана сахарного песка и небольшого количества воды. Несколько раз вскипятить его, всыпать малиновую "муку" и сварить до густоты, пока не будет застывать на ложке. Тогда разделать в виде маленьких пряничков, положить на противень, подровнять, остудить и просушить в хорошо нагретой духовке.

Смоленские отлученцы

Взять поровну истертой в порошок сушеной малины, растолченных орехов и мелкотолченых ржаных сухарей. На 3 стакана этой смеси взять 1 стакан меда. Мед вскипятить, всыпать подготовленную смесь и варить до густоты, чтобы застывала на ложке. Тогда разложить получившуюся массу на противне в виде небольших лепешечек и подсушить в хорошо нагретой духовке.

Нуга

Очистить 400 г миндальных орехов, нарезать их длинными кусочками и слегка поджарить. На медленном огне распустить 300 г сахарного песка, положить подготовленный миндаль, перемешать, выложить в смазанную маслом форму или на блюдо и дать затвердеть.

Карамель поджига с орехами

Очистить от скорлупы грецкие орехи, слегка подсушить

их в духовке, удалить шелуху, раздробить. Всыпать в кастрюлю 100 г сахарного песка, выжать туда несколько капель лимонного сока и варить, помешивая, до получения темно-красного густого сиропа. Тогда прибавить подготовленные грецкие орехи, тщательно размешать, вылить на смазанную растительным маслом тарелку, остудить, нарезать кусочками и подать. Можно опускать в сироп не дробленые, а целые орехи, тогда они подаются вынутыми из карамели и обсушенными на тарелке, смазанной маслом.

Орехи в меду

Свежие лесные орехи очистить, снять верхнюю кожицу и высушить в легко нагретой духовке так, чтобы они при надкусывании почти рассыпались. Можно сушить в несколько приемов. Затем мед довести до кипения и варить до красного цвета. Непрерывно размешивая, всыпать столько подготовленных орехов, сколько потребуется для образования густой массы. На медленном огне варить до тех пор, пока мед не начнет застывать на ложке. Тогда с помощью двух ложек разложить орехи кучками на смоченное водой блюдо, остудить их, подсушить и подать. Приготовленные таким образом орехи можно запасать на зиму, сложив их в банки и поставив в сухое, но холодное место.

Кориандровый грильяж

Сварить густой, светло-коричневого цвета сироп из сахара с небольшим количеством воды. Снять с огня, слегка остудить, перемешать с кориандром (семена кинзы), разложить в виде маленьких шариков на тарелки и дать подсохнуть.

Розовое облако

200 г свежей красной смородины, малины, земляники, клубники или вишен протереть сквозь сито, перемешать с 200 г сахарного песка. Часть смеси соединить с 2-3 столовыми ложками крахмала, чтобы не было комков. Затем смешать с остальной массой и, наконец, с 8 взбитыми в крепкую пену белками. Взбить,

выложить горкой в смазанную маслом форму, поставить в негорячую духовку на 30 минут и, чуть зарумянится корочка, подать.

Лимонное тесто

2 лимона сварить до мягкости в небольшом количестве воды, разрезать, вынуть зерна и растереть до однородности. Отдельно взбить в крепкую пену 10 белков; 10 желтков растереть добела с 2 стаканами сахарного песка. Все вместе перемешать, выложить в смазанную маслом форму и испечь в духовке.

Мазурек из грецких орехов

140 г очищенных грецких орехов мелко истолочь с 0,7 стакана сахарного песка. 10 сырых желтков растереть добела, смешать с подготовленной ореховой массой, осторожно ввести 5 взбитых в крепкую пену яиц, выложить в смазанную маслом прямоугольную бумажную форму и испечь в умеренно нагретой духовке.

Суфле заварное по-русски

Приготовить пюре из ягод, протерев их сквозь сито, или фруктов (яблок, слив или любых других), проварив их в небольшом количестве воды и также протерев сквозь сито. Смешать пюре с равным по объему количеством сахарного песка, вскипятить. Соединить с взбитыми белками, взятыми из расчета: по 1 белку на каждую чайную ложку пюре. Размешать, снять с огня, переложить суфле в виде каравая на огнеупорное блюдо и поставить в умеренно нагретую духовку на 20 минут.

Суфле из ржаных сухарей

6 желтков растереть добела с 0,75 стакана сахарного песка с ванилином, всыпать около 1,5 стаканов истолченных и

просеянных ржаных сухарей, чтобы по густоте получилось как манная каша. Размешать, прибавив в конце 6 взбитых белков. Переложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь в духовке. Подать со сливками.

Суфле из апельсиновой цедры

Растопить в кастрюле 100 г сливочного масла, добавить 100 г муки, смешать, прогреть (не поджаривая), заварить 0,2 л кипящего молока, вымешать лопаткой до гладкости, вскипятить, снять с огня. Положить цедру, стертую с 2 апельсинов на терке, 100 г сахарного песка, смешанного добела с 5 желтками, перемешать. Наконец осторожно, в два приема, ввести 5 взбитых белков и 100 г взбитых в густую пену сливок. Получившуюся массу выложить горкой в смазанный сливочным маслом глубокий сотейник и поставить в духовку со средним жаром на 10-15 минут. Как только подрумянится, вынуть, посыпать сахарным песком, истолченным с апельсиновой цедрой и просеянным сквозь сито, и подать.

Бенье-суфле

Положить в кастрюлю 100 г сливочного масла, добавить 0,2 л воды, 1 столовую ложку сахарного песка, четверть чайной ложки соли, вскипятить, всыпать 200 г муки и, не снимая с огня, вымешать лопаткой до образования гладкого теста. Вынести на холод, остудить, затем ввести по одному 4 яйца, еще раз вымешать. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, раскатать в виде колбасок, разрезать их на кусочки величиной с грецкий орех и жарить, как пончики, в горячем фритюре. Когда шарики подрумянятся и увеличатся в объеме примерно в 2 раза, вынуть их шумовкой на решето, дать стечь фритюру, посыпать истолченным с апельсиновой цедрой и просеянным сахарным песком, подать с фруктовым соусом.

Для соуса: около 400 г малины, клубники, клюквы или яблок протереть сквозь сито; в отдельной кастрюле сверить сироп из 0,2 л воды и 200 г сахарного песка, остудить его, смешать с пюре, подать.

Снег американский

Растворить в 0,2 л теплой воды 2 чайные ложки желатина, добавить цедру, натертую с 2 лимонов, 2 стакана сахарного песка, довести до кипения, влить еще 0,4 л холодной кипяченой воды, а затем протереть все сквозь сито, добавив сок из 3-4 лимонов. Взбить в крепкую пену 3 белка, осторожно смешать их с общей массой. Выложить в смоченную водой форму, охладить в течение 4 часов, затем подать. Вкус этого блюда значительно улучшается, если одновременно с лимонным соком влить 2-3 столовых ложки вишневого или другого ликера.

Сыр ягодный

Хорошо отжатый творог старательно размешать с малиновым, земляничным, вишневым или любым другим ягодным вареньем. Завернуть в марлю, положить под пресс, поставить в холодное место да несколько часов.

Желе из почек черной смородины

3 горсти почек черной смородины ошпарить кипятком, выжать сок из 2 лимонов, смешать, дать постоять в течение часа, потом процедить. Из двух стаканов сахарного песка и воды (взять ее нужно столько, чтобы вместе с настоем почек получилось 0,6 л жидкости) сварить сироп, уварив его до 0,4 л. Соединить 2,5 столовых ложки желатина с горячим, но не кипящим сиропом, затем прибавить настой из почек, смешать, остудить, вылить в форму и поставить на холод.

Желе "Московито"

Представляет собой нечто среднее между желе и мороженым, так как замораживается сильнее обыкновенного. Готовится оно из тех же ягод и фруктов, что и обычное, но не из сока, а из ягодного или фруктового пюре, которое протирается сквозь сито вместе с сахарным песком и размоченным желатином. Затем смесь заправляется взбитыми сливками и сахаром - по

вкусу - и замораживается.

Компот из арбуза

Сделать из арбуза корзинку с ручкой, чуть срезать дно - для устойчивости. Мякоть арбуза нарезать тонкими квадратными кусочками, вынуть семечки и опять сложить мякоть в "корзинку". Из 4 стаканов сахарного песка и 1,5 стаканов воды сварить очень густой сироп, налить в середину арбуза, чтобы вся мякоть была покрыта сиропом, охладить и подать.

Баба из кисло-сладкого хлеба

Вполне подойдет, например, рижский хлеб. Срезать с него корку, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть мускатом или другим вином, высушить в духовке, истолочь и просеять. 10 желтков растереть добела с 1 стаканом сахарного песка, положить 0,5 чайной ложки толченого кардамона, 100г мелко нарезанного апельсинового цуката (см. главу "Заготовки"), 100г просеянных сухарей, перемешать. Соединить с 10 взбитыми белками вылить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и испечь в духовке.

Пудинг из черного хлеба

2 столовых ложки сливочного масла растереть добела, постепенно соединить с 5 желтками, не переставая растирать. Когда масса увеличится в объеме, добавить 4 столовых ложки сахарного песка, 2 столовых ложки молотых сухарей из ржаного хлеба, 2 столовых ложки тертого шоколада, 2 столовых ложки изюма, 1 столовую ложку измельченных орехов, 400 г взбитых сливок и яблоки, вишни или другие фрукты, вынутые из варенья, без сока. Дно и стенки намасленной и обсыпанной сахарным песком формы выложить небольшими гренками из ржаного хлеба, пропитанными сливками и тоже посыпанными сахаром. Середину заполнить приготовленной смесью, полить рюмкой сока или рома. Варить пудинг на пару в течение 45 минут в горячей духовке. Перед подачей полить соком от варенья.

Пудинг из белого хлеба

200 г мякиша белого хлеба нарезать кубиками, залить 0,2 л кипящего молока, положив 1 столовую ложку сливочного масла, 4 столовых ложки сахарного песка, 200 г изюма, 50 г цукатов (при желании). Размешать, добавить 3 столовых ложки муки, 4 желтка и столько же взбитых в пену белков. Еще раз перемешать, выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сахарным песком. Варить на пару под крышкой. Перед подачей полить каким-либо фруктовым соком. Этот пудинг также можно приготовить из сладких пшеничных сухарей.

Пудинг из яблок

1 стакан сырых натертых яблок, 3 яйца, 0,75 стакана сахарного песка, 0,5 стакана сливок, 0,5 стакана толченых пшеничных сухарей, четверть стакана растопленного сливочного масла тщательно перемешать, вылить в подготовленную форму и испечь в духовке.

Яблочная пирамида

6 яблок средней величины нарезать ломтиками, потушить до полуготовности, добавить 100 г воды, 100 г рома, 2-2,5 столовых ложки сахарного песка. Тем временем 4 желтка растереть добела с четвертью стакана сахарного песка, тертой лимонной цедрой, 1 чайной ложкой корицы и 2 истолченными гвоздиками. Прибавить 100 г тертых черствых ржаных сухарей, стереть все вместе в снегоподобную массу. Половину этой массы выложить в смазанную сливочным маслом форму, затем - тушеные яблоки, которые сверху закрыть оставшейся массой. Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Райский пудинг

5 антоновских яблок очистить, натереть на терке, смешать с 0,8 стакана толченых сладких сухарей, добавить 100 г изюма без косточек. В отдельной посуде 3 яйца взбить с 0,5 стакана сахарного песка, влить сок из 1 апельсина и 100 г воды, еще раз взбить и перемешать с яблоками. Получившуюся массу выложить в густо смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, сварить на пару в течение 1 часа, затем поставить в не слишком горячую духовку еще на 30-40 минут. Готовый пудинг выложить на блюдо, отдельно подать сладкий соус.

Для соуса: 3 желтка растереть с 3 столовыми ложками сахарного песка, влить 2 столовых ложки сливок или молока, добавить 1 столовую ложку крахмала, перемешать, влить еще 0,2 л молока и варить при непрерывном помешивании до загустения. Снять с огня, положить немного ванилина или 1-2 столовых ложки рома.

Шарлотка с вишнями

6 белков растереть добела с 0,75 стакана сахарного песка, влить 1 стакан молока, 0,7 стакана растопленного сливочного масла, всыпать немного корицы, около 2 стаканов толченых сладких сухарей, тщательно вымешать. Прибавить 1,25 стакана свежих вишен без косточек, 1 столовую ложку апельсинового цуката, 6 взбитых в пену белков, перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и испечь в духовке. Подать с вишневым сиропом или компотом.

Тутти - фрутти

Приготовить 1,5 стакана пшеничных сухарей, густо посыпать ими дно и стенки смазанной сливочным маслом формы, дать подсохнуть. Компот, сваренный из разных сушеных или свежих фруктов, откинуть на решето, дать стечь соку, а фрукты (объем их должен быть чуть меньше емкости формы) тщательно размешать с 4 сырыми желтками, тертой лимонной цедрой и пшеничными сухарями, взятыми, в таком количестве, чтобы получилась достаточно густая масса. Заполнить ею подготовленную форму, сверху залить смесью из нескольких

столовых ложек сливок и 4 взбитых белков. Запечь пудинг в духовке до золотистого цвета и подать к столу теплым, со сливками.

Кисель лимонный

0,8 л воды вскипятить с 1 стаканом сахарного песка, положить цедру с 1 лимона и сок из 1,5 лимонов, еще раз вскипятить, процедить. Скова поставить на огонь и, непрерывно размешивая, влить тонкой струйкой смесь из 0,4 стакана крахмала и 0,2 л чуть теплой воды. Как только запузырится и загустеет, снять с огня, вылить в компотницу, охладить, подать со сливками или молоком.

Кисель медовый

200 г меда растворить в 1 л воды, положить 10 гвоздик и довести до кипения. Тогда прибавить 2 столовых ложки крахмала, разбавленные 2-3 столовыми ложками холодной воды, сок, выжатый из 1 лимона, и, постоянно размешивая, вскипятить. Разлить в чашки, застудить и подать.

Кисель квасной

Вскипятить 1 л домашнего хлебного кваса, добавив 0,5-1 стакан сахарного песка, немного корицы, при желании - лимонной цедры. 3 столовых ложки крахмала развести в 0,2 л холодного кваса и вылить тонкой струйкой в кипящий квас. Непрерывно помешивая, вскипятить еще раз, снять с огня, перелить в подходящее глубокое фарфоровое блюдо (или порционные чашки), предварительно смоченное холодной кипяченой водой и посыпанное сахарным песком, остудить и подать. Этот кисель можно варить и не сладким, а лишь перед подачей посыпать сахарным песком.

Кисель шоколадный

100 г шоколада нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, добавить 2-3 столовых ложки молока и при непрерывном помешивании довести до кипения. Тотчас влить 0,5 л горячего молока, положить 2 столовых ложки сахарного песка и, помешивая, вскипятить. Затем прибавить 2 столовых ложки крахмала, разведенного в 3 столовых ложках холодной воды; не переставая мешать, еще раз довести до кипения, вылить в глубокую тарелку, посыпать сверху сахарной пудрой и подать теплым или холодным. При желании к киселю можно подать взбитые сливки.

НАПИТКИ

Квас хлебный белый

Приготовить закваску из ржаной муки, смешав ее с теплой водой в соотношении 1:1 и выдержав в течение суток в теплом месте. Для кваса взять 1 кг ржаной муки, 100 г ржаного солода (солод - пророщенные, а затем подсушенные и смолотые хлебные зерна), 100 г гречневой муки, смешать, влить 0,6 л теплой кипяченой воды, размешать и влить еще 0,6 л воды - на этот раз кипящей. Через 30 минут снова влить 1,2 л кипятка - и так повторить 3-4 раза, пока в общей сложности не будет добавлено около 2,5 л кипятка. Тогда размешать, слегка остудить, положить приготовленную закваску (около 0,3 л), накрыть и поставить в теплое место. На другой день развести квас холодной кипяченой водой так, чтобы общий объем жидкости составил литров 12. Размешать, вынести в холодное место, дать настояться, после чего можно употреблять не только как напиток, но и для заправки борщей, рассольников, окрошек, при жарении мяса и др. Всякий раз, когда квас кончается, часть оставшейся гущи используется как закваска для новой порции кваса.

Грушевый квас

Груши перебрать, вымыть, насыпать в бочонок до половины, залить холодной кипяченой водой и поставить в холодное место. Через 6 недель квас будет готов.

Суточный квас

1,6 кг кусков ржаного высушенного хлеба положить в кадку, влить 1 ведро кипятка, накрыть плотным, чистым холстом, оставить на 8 часов. Потом слить чистый квас (без хлеба) в другую кадку, положить 25 г дрожжей, 400 г сахарного песка и четверть лимона, нарезанного ломтиками, без зерен. Оставить еще на 8 часов, потом разлить в бутылки, процеживая сквозь

марлю. В каждую бутылку положить по изюминке, плотно закупорить и поставить в теплое место до тех пор, пока не начнется брожение - примерно на 8-10 часов.

Лимонный квас

Положить в бочонок 3 лимона, нарезанных тонкими ломтиками, с цедрой, но без зерен, горсть изюма без косточек, 0,6 кг сахарного песка или меда. Залить все это 1,5 л кипятка, закрыть и оставить в теплом месте до следующего дня. На другой день влить еще 6,3 л остуженной кипяченой воды, прибавить подбойку из 25 г дрожжей и 0,5 столовой ложки муки. Квас закрыть и поставить в теплое место до тех пор, пока не забродит. Лимоны и изюм всплывут тогда на поверхность. Квас процедить, разлить по бутылкам, закупорить и вынести на холод. Через 5 дней можно употреблять.

Яблочный квас

Яблоки перебрать, вымыть, удалить веточки. На каждое ведро подготовленных яблок взять 1,5 вёдра холодной кипяченой воды, наполнить бочку, исходя из этого соотношения. Поставить в прохладное место до тех пор, пока квас не забродит. Через месяц квас разливают по бутылкам, предварительно положив в каждую 5-6 изюминок. Плотно закупорив, дают квасу перебродить. Оставшуюся в бочке массу снова заливают холодной кипяченой водой — для новой порции кваса. Точно таким же образом можно приготовить и грушевый квас.

Клюквенный квас

1 кг клюквы вымыть, протереть сквозь дуршлаг, добавить 9 л воды, 0,7-1 кг сахарного песка, при желании - немного ванилина, вскипятить, остудить до чуть теплого состояния, процедить. Прибавить 25 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой кипяченой воды, размешать и оставить в теплом месте на сутки. Затем разлить по бутылкам, положив в каждую 2-3 изюминки, закупорить, вынести на холод. Через 2-3

дня перебродивший квас будет готов к употреблению.

Квас "Нектар"

7л воды вскипятить с 3,2 стакана сахарного песка, остудить, влить 0,6 л светлого пива, прибавить 50 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды, сок из 1 лимона и стертую с него цедру. Перемешать, разлить по бутылкам с положенными в них заранее изюминками, тщательно укупорить и поставить на 10-12 часов в теплое место - пока не начнет собираться наверху пена. Тогда квас вынести на холод или просто в прохладное место, и через сутки он будет готов - очень вкусный, но увы, скоропортящийся, заготавливать его больше, чем на несколько дней, нельзя.

Кислые щи

В небольшую кадку положить по 400 г пшеничного и ячменного солода, пшеничной и гречневой муки, перемешать, залить крутым кипятком, замесить густое тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 5 часов. Затем в несколько приемов доливаем кипяток - в общей сложности около 6 л, чтобы по густоте напоминало квас. Вынести на холод, дать отстояться. Зачерпнуть сверху немного светлой, отстоявшейся, но еще теплой жидкости (сусла), развести ею 10-15 г дрожжей, добавить несколько ложек квасной гущи (см. "Квас хлебный белый) и, когда жидкость в кадке остынет, вылить туда дрожжевую закваску. Кадку поставить в теплое место. Когда сусло забродит, разлить квас в бутылки из-под шампанского, надежно закупорить и хранить в холодном месте. Из указанной пропорции выйдет около 7 бутылок щей.

Питье из ягод

Перебрать и вымыть холодной кипяченой водой ягоды (годятся клюква, малина, барбарис, черная смородина, морошка или любые другие), растолочь и залить их остуженной кипяченой водой из расчета: на 1,5 стакана ягод - 6 стаканов воды. Оставить

на сутки. Затем процедить и пить, добавляя сахар по вкусу.

Водица из черной смородины

Перебрать и вымыть черную смородину, засыпать ею доверху бочонок или бутыль, залить чуть теплой кипяченой водой (сколько войдет), закупорить и поставить в холодное место недели на две. После этого водицу можно употреблять для питья. Причем всякий раз в бочонок следует добавлять столько холодной кипяченой воды, сколько оттуда было взято. Конечно, водица при этом будет менее концентрированной, чем вначале, однако остается годной к употреблению в течение довольно продолжительного времени. Держать ее нужно в холодном месте.

Взвар из сухофруктов

Непременно подавали в рождественский сочельник. От обычного компота взвар отличается более высокой концентрацией.

800 г разных сушеных фруктов (яблоки, груши, вишни, сливы) промыть, сложить в кастрюлю, добавить немного корицы, залить водой, довести до кипения, закрыть крышкой и варить до мягкости на легком огне. Остудить, слить сок, положить в него 1 стакан сахарного песка (или 1,5 стакана - если фрукты кислые), сварить сироп и залить им фрукты. Можно подать как горячим, так и холодным.

Взвар с вином

Сушеные плоды (3-4 яблока, 3 груши, по 2-2,5 горсти вишен, малины, изюма, чернослива, кураги) промыть, сложить в кастрюлю, добавить 5 штук гвоздики, немного корицы, залить водой и сварить до полуготовности. Затем влить 0,5-1 стакан белого столового вина, положить 0,5 стакана сахарного песка, несколько раз довести до кипения, дать настояться, остудить и подать.

Мед малиновый

1 кг меда растворить в 6 л воды, довести до кипения и варить на медленном огне около 2 часов. Затем прибавить 25 г хмеля и варить еще час. Процедить мед сквозь сито в чистую кастрюлю или небольшую кадку, оставшийся хмель смешать с 1 столовой ложкой дрожжей и небольшим количеством муки, дать подняться и опустить в мед. Одновременно влить туда же 0,3 л свежего малинового сока. Когда мед начнет бродить, процедить его, перелить в бочонок или бутыль, закупорить и поставить на холод на 12-14 дней. Потом разлить в бутылки, положив в каждую по изюминки, закупорить и хранить в сухом холодном месте. Таким же образом можно приготовить мед из черной смородины или других ягод.

Молочное ничто

Речь идет о так называемом "постном" молоке. Делается оно из грецких или лесных орехов, или из их смеси, или из миндаля. Соответственно получается ореховое или миндальное молоко. Для его приготовления взять 200 г каких-либо орехов, истолочь в ступке, постепенно подливая остуженной кипяченой воды от 3 до 4 стаканов. Процедить и досуха отжать через чистую салфетку. Положить сахар по вкусу, охладить и подать.

ЗАГОТОВКИ

Соленые огурцы в тыкве или арбузе

У спелой тыквы или арбуза срезать верхушку, вынуть сердцевину, положить внутрь ряд зелени (укроп, эстрагон, листья вишни, смородины, дуба), ряд маленьких огурчиков и так далее, пока тыква не будет наполнена доверху. Всыпать горсть соли, прикрыть той же зеленью, затем срезанной верхушкой, завязать веревочной сеткой, поставить в кадку с огурцами, залить обычным холодным рассолом (на 10 л воды - 1,5 стакана соли), прикрыть деревянным кружком, придавить гнетом. Хранить в погребе.

Соленые огурцы для скорого употребления

Небольшие, тщательно промытые огурчики с обрезанными кончиками уложить вертикально в банку с укропом, эстрагоном, листьями или крупно наструганным корнем хрена, мелко нарезанным чесноком, залить подсоленным квасом или остуженной кипяченой водой (на 0,6 л воды - 1 полная столовая ложка соли), сутки держать при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

Соленые дыни и арбузы

Дыни или арбузы (без пятен и повреждений) вымыть, положить в кадку, перекладывая каждый ряд зеленым укропом, листьями черной смородины и эстрагоном. Сварить рассол из расчета 1 стакан соли на 10 л воды, остудить, вылить в кадку, сверху положить гнет.

Соленые лимоны

Отобрать лимоны без пятен и повреждений, вымыть, обсушить, сложить в банку или эмалированную посуду. Приготовить рассол: холодную кипяченую воду посолить так крепко, чтобы опущенное в нее сырое яйцо поднялось почти до поверхности. Залить лимоны рассолом, сверху наложить гнет и хранить в холодном месте в течение нескольких месяцев. Соленые лимоны можно употреблять, как салат к жареной рыбе либо добавлять в различные соусы.

Квашеные бураки

Свеклу вымыть, очистить, разрезать пополам, уложить в кадку, прибавить два ломтя черного хлеба, залить теплой кипяченой водой, сверху' положить деревянный кружок и гнет, поставить в погреб. Как только закиснет, можно употреблять и свеклу, и сок от нее для варки борщей, а также для приготовления салата из квашеной свеклы (см. главу "Закуски").

Квашеный свекольник

Молодой свекольник очистить, промыть, дать стечь воде (не отжимая), сложить в кадку, слегка пересыпая солью, залить белым хлебным квасом (см. главу "Напитки"), поставить в холодное место. Употреблять свекольник для приготовления первых блюд, опуская его в кипящий бульон в самом конце — так, чтобы вскипел не более 2-3 раз.

Домашние оливки

Готовят из кизила (уже покрасневшего, но не созревшего) или садового терна. Ягоды вымыть, немного отварить и откинуть на решето. Сварить маринад из расчета: на 5 стаканов 3-процентного уксуса - 1 столовую ложку соли и 1 чайную ложку сахарного песка. Положить в кипящий маринад ягоды и варить при слабом кипении 30 минут. Затем маринад слить в чистую посуду, остудить, а ягоды сложить в банки, пересыпая эстрагоном, гвоздикой и лавровым листом. Залить маринадом, закупорить, держать на, холоде.

Домашние оливки можно приготовить и по-другому. Ягоды рассыпать на решете или холсте и слегка подвялить. Дно бочонка выстелить лавровым листом и эстрагоном, затем уложить рядами ягоды и указанную зелень. Когда бочонок наполнится, залить ягоды охлажденным рассолом, приготовленным из расчета 650 г (2 стакана) соли - на 10 л воды. Бочонок закупорить и поставить в погреб. Через 2 месяца оливки готовы к употреблению.

Маринованная свекла с хреном

Сварить или испечь свеклу, очистить, нарезать круглыми ломтиками. Хрен натереть на терке. Уложить в банку слоями: хрен, свеклу, снова хрен - и так далее, доверху. Можно каждый слой хрена посыпать толченым тмином. Уксус вскипятить с добавлением соли и перца горошком (при желании можно положить также лавровый лист, гвоздику, сахар), остудить и залить им свеклу. На 5 средних свекл следует взять 2-3 корня хрена, чуть больше 0,5 стакана уксуса, остальное - по вкусу.

Маринованные пикули

Взять цветной капусты, молодой кукурузы, маленькие головки лука, зеленых томатов, огурчиков, зеленых бобов, молодых стручков гороха и фасоли, репы, моркови. Капусту разделить на мелкие кустики, кукурузу разрезать поперек на несколько частей, репу и морковь - брусочками. Подготовленные овощи, за исключением огурцов, отварить в 3-процентном уксусе, слить, остудить, сложить в банку, прибавив огурцы, стручок красного перца и, по желанию, зеленые семена настурции. Залить свежим, вскипяченным с перцем, лавровым листом, солью и сахаром (по вкусу), охлажденным уксусом. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом и хранить в сухом, прохладном месте.

Маринованные баклажаны

Баклажаны вымыть, надрезать вдоль, ошпарить

кипятком, откинуть на решето, сложить в виде целых и поместить под груз на 2-3 часа. Чеснок, морковь и зеленый перец очистить, нарезать соломкой, обдать кипятком, перемешать, нафаршировать баклажаны, перевязать их веточками сельдерея, сложить в банку. Сварить маринад из расчета: на 1 л воды - 1 стакан (250 мл) уксуса, 1 столовая ложка сахарного песка, четверть столовой ложки соли, 1 лавровый лист, гвоздика и корица - но вкусу. Маринад охладить, залить им баклажаны, банку закрыть и хранить на холоде.

Маринованная тыква

Спелую тыкву очистить, нарезать брусочками в палец толщиной, на небольшом огне отварить в соленом кипятке (вода должна лишь покрывать тыкву) до мягкости, выложить на сито, остудить, сложить в банку. Сварить маринад из расчета: на 1 стакан 3-процентного уксуса - 0,5 стакана сахарного песка, 5 лавровых листов и 10 горошин душистого перца. Маринад остудить, залить им подготовленную тыкву. Банку завязать и хранить на холоде.

Маринованная красная смородина

Отобрать смородину ягодами или веточками, вымыть, обсушить. Веточки связать в небольшие пучки. Сложить смородину в банку. Приготовить маринад из расчета: на 0,5 л воды - 0,5 л уксуса и 3,3 стакана сахарного песка. Вскипятить 5-6 раз, остудить и залить ягоды. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом, хранить в прохладном месте.

Ералаш из фруктов

Годятся любые фрукты и ягоды: яблоки, груши, сливы, крыжовник, виноград, черная и красная смородина, вишня, черешня, дыня, морошка... Все тщательно промыть, обсушить на решете. Яблоки, груши, дыню нарезать кусочками, виноград разделить на небольшие кисти, смородину можно оставить на веточках. Сложить в банки или бутылки с широкими

горлышками. Приготовить рассол из расчета: на 1 л воды - 0,6 стакана уксуса, 2,4 стакана сахарного песка, 3,25 столовых ложки соли, 6 г специй (душистый перец, лавровый лист, гвоздика, корица). Рассол вскипятить, остудить, залить им подготовленные фрукты. Бутылки или банки закупорить, засмолить, поставить на холод.

Маринованный виноград

Ягоды или кисти спелого, но твердого винограда промыть, обсушить, сложить в банку. Сварить маринад из расчета: на 2 стакана воды - 1 стакан уксуса (желательно - виноградного), 2 стакана сахарного песка, цедра с 1 лимона. Вскипяченный при непрерывном помешивании маринад остудить, залить им виноград, сверху положить деревянный кружок, банку завязать и хранить в сухом, холодном месте. Маринованный виноград употребляется как салат к жаркому и в соусы.

Маринованные вишни

Спелые, крепкие вишни промыть, обсушить, сложить в банки или бутылки. Из мятых и перезревших вишен приготовить сок, развести его равным количеством уксуса (желательно виноградного или яблочного). На каждые 0,5 л этой смеси положить 1 стакан меда или 1,4 стакана сахарного песка, прибавить немного корицы и гвоздики или лимонную цедру, вскипятить, помешивая. Остудить, залить вишни, бутылки или банки закупорить, засмолить, хранить в холодном месте.

Маринованные сельди

Вымочить сельди в холодной воде в течение 2-3 часов (если окажутся очень солеными, то дольше), затем выпотрошить, очистить, уложить рядами в стеклянную банку, чередуя с ломтиками лука и лимона (без зерен). Уксус, желательно - винный, вскипятить с лавровым листом и несколькими горошинами душистого перца, остудить, залить доверху сельди. Подлить в банку растительного масла, закрыть пергаментом,

обвязать шпагатом. Не рекомендуется мариновать сразу много сельдей, лучше повторять это каждые две недели, чтобы не теряли своего вкуса.

Маринованные сельди наподобие голландских

Сельди очистить от внутренностей и, не снимая кожи, вымочить в холодной воде в течение суток в холодном месте. Приготовить маринад из расчета: на 10 селедок - 0,4 л пива, 0,4 л уксуса, 2 средних головки лука, 3 лавровых листа, 3-4 гвоздики, по 4 г простого и душистого перца: смешать в эмалированной кастрюле подходящего размера, вскипятить 3 раза, остудить; опустить селедки, вынутые из воды, поставить в холодное место. Через неделю сельди готовы к употреблению.

Моченая брусника

Ягоды перебрать, вымыть, сложить в кадку, залить рассолом, приготовленным из расчета: 800 г меда, 2 столовых ложки соли, немного корицы, несколько гвоздик - на 12 л воды. Сначала рассол вскипятить, затем остудить и вылить в кадку с ягодами. Хранить в прохладном месте.

Моченая красная смородина

Отобрать веточки крупной красной смородины, промыть их, положить в банки или глиняную посуду. Вскипятить воду с сахаром (из расчета на 1 л воды - 0,5 кг сахара), корицей и гвоздикой. Остудить, залить смородину, завязать, держать на холоде.

Моченые яблока и груши

Яблоки перебрать, вымыть, сложить в кадку, пересыпая эстрагоном. Сварить рассол из расчета: 3 столовых ложки соли - на 10 л воды; во время варки прибавить немного эстрагона и

базилика. Рассол остудить и залить им яблоки. Сверху положить деревянный кружок, гнет. Поставить в холодное место.

Рассол можно приготовить и иначе: на 10 л воды взять 650 г меда, около 3 столовых ложек соли, эстрагона, кипятить в течение 30 минут, потом остудить и залить яблоки.

Или так: на каждое 50 яблок среднего размера взять 12 л воды, 1 столовую лодку соли, по глубокой тарелке вишневых и смородиновых листьев. Листья и яблоки уложить рядами в кадку, а подсоленную воду вскипятить, остудить и залить ею яблоки. Точно так же можно мочить и груши. При этом очень важно соблюдать одно правило: груши следует заливать непременно холодным рассолом.

Салат из вишен

Отобрать самые лучшие, зрелые вишни без пятен и повреждений, вымыть, обсушить и сложить в бутылки. Мятые и перезревшие вишни использовать для приготовления сока: наполнить ими доверху эмалированный горшок, завязать его горлышко чистой тряпочкой, замазать тестом, поставить в жаркую духовку, затем жар уменьшить и томить в течение нескольких часов. После, этого слить образовавшийся сок, смерить его и на каждый стакан сока положить по стакану сахарного песка. При желании можно добавить корицу и гвоздику или лимонную цедру (на 2,5 стакана сока - цедру с половины лимона). Вскипятить сок 5-6 раз, остудить и залить им сложенные в бутылки отобранные вишни. Бутылки закупорить, засмолить и хранить на холоде в горизонтальном положении уложенными в ящик.

Варенье рябины на салат

800 г красной рябины вымочить в течение 2 дней, периодически меняя воду. Затем отварить в кипятке, дать стечь воде, откинув на сито, и ополоснуть холодной водой. Сварить сироп из 800 г сахара и 0,4 л воды, опустить ягоды, варить до загустения, снимая накипь. Остудить, слить в банки, завязать пергаментом.

Варенье из тыквы

Сварить сироп из 3 стаканов сахарного песка и 1,5 стакана воды. В кипящий сироп положить очищенную и нарезанную лапшой тыкву (400 г), проварить несколько минут, снять с огня. На другой день тыкву вынуть, сироп вскипятить, положить в него тыкву, прибавить сок из 1,5 лимона и варить до тех пор, пока тыква станет прозрачной, а сироп будет падать тяжелыми каплями.

Варенье дыня с рябиной

4 стакана красной рябины промыть и замотать на ночь в холодной, воде, затем откинуть на решето, обсушить. Сварить сироп из 7 стаканов сахарного песка и 4 стаканов воды. В кипящий сироп положить рябину и варить до полуготовности. Потом прибавить 2 стакана очищенной и нарезанной тончайшими кусочками (1-1,5 мм) дыни и варить до загустения.

Сырое варенье из арбуза, дыня я тыквы

Арбузы вымыть, разрезать, очистить, удалить семечки, нарезать кусочками, смешать с сахарным песком, взятым из расчета: на 350 г арбузной мякоти - 650 г сахара. Затем посуду с этой смесью поставить в воду, нагретую до 30°С, и помешивать деревянной лопаточкой в течение 30-60 минут. Когда сахар полностью растворится - варенье готово. Переложить его в банки, плотно завязать пергаментом и хранить в прохладном месте.

Таким же образом готовят сырое варенье из дыни и тыквы. При желании к дыне можно прибавить часть ее кожуры, пропущенной в мясорубку, так как она очень ароматна. Для варенья из тыквы ее мякоть пропустить через мясорубку, если угодно, вместе с частью кожуры и семечками, которые очень полезны и питательны. Кроме того, к тыкве можно прибавить для аромата немного молотой гвоздики или ванили.

Свежая брусника

Заранее заготовить цедру с 4 лимонов. Взять 6,5 л самой лучшей, спелой брусники, перебрать, промыть и залить водой так,

чтобы она скрыла все ягоды. Сверху положить деревянный кружок. Через час воду слить в кастрюлю, смерить ее уровень деревянной палочкой и сделать на палочке соответствующую отметку. Потом всыпать 1 кг сахарного песка и заготовленную цедру, поставить на огонь и уварить до объема, отмеченного на палочке. Сироп остудить и залить им бруснику. Заготовленная таким образом брусника сохраняет свежесть в течение года.

Свежая черная смородина

Сварить жидкий сироп из 1 стакана сахарного песка и 1 стакана воды, держать его на плите, на медленном огне. Каждую веточку смородины, предварительно вымытой и обсушенной, обмакнуть в сироп, уложить на огнеупорное блюдо и подсушить в нежаркой духовке. Ягоды сложить в банку, завязать пергаментом, хранить в сухом месте.

Киевское (сухое) варенье

Готовят из земляники, малины, крыжовника, смородины, вишен, слив, персиков, абрикосов, груш, яблок. Сварить сироп из расчета: на 2 стакана сахарного песка - 4 стакана воды. В кипящий сироп опустить перебранные, вымытые и обсушенные ягоды или фрукты, варить 5-7 минут. Сваренные фрукты вынуть шумовкой на металлическое сито, дать стечь сиропу, обвалять их в сахарной пудре (можно приготовить самим, размолов сахарный песок в кофемолке), разложить на противне и подсушить в хорошо прогретой духовке (без нарастающего жара), несколько раз перевернув. Незадолго до конца сушки выключить Духовку и, когда она остынет, вынуть фрукты. Подержать их в течение 1-3 часов на открытом воздухе, затем уложить в банки или коробки, хранить в сухом месте. Оставшийся сироп можно сохранить на зиму либо приготовить из него леденцы.

Леденцы

Сироп от ягодного или фруктового варенья сильно, до густоты уварить, вылить на смазанное растительным маслом

блюдо. Когда начнет остывать, наметить ножом надрезы, по которым готовый, затвердевший леденец легко разломать на квадраты или ромбы.

Цукаты из дыни

Недозрелую дыню очистить от кожи и семечек, нарезать крупными кусками, сложить в эмалированную посуду, залить кипятком так, чтобы дыня была полностью покрыта, и оставить до следующего дня. На другой день воду слить, залить дыню свежим кипятком - и так 4-5 дней (чем тверже дыня, тем дольше ее нужно мочить). На пятый день приготовить сироп из расчета: на каждые 400 г очищенной дыни — стакан воды и 2 стакана сахарного песка. Опустить дыню в сироп и варить в течение нескольких дней, каждый день, давая вскипеть варенью 2-3 раза. Готовность дыни определить очень просто: она делается совершенно прозрачной. Тогда варенье остудить, осторожно, стараясь не сломать, переложить дыню в большие стеклянные банки, залить сиропом, завязать пергаментом, хранить в прохладном сухом месте. Можно хранить цукаты и без сиропа. В этом случае по окончании варки вынуть их из сиропа, разложить на блюде и дать подсохнуть в теплом месте.

Цукаты из апельсиновой корки

С хороших, яркого цвета апельсинов осторожно снять корки, надрезая каждый на 4 - 6 частей. Мочить их от 3 до 6 дней, регулярно меняя воду. Затем залить корки свежей холодной водой, отварить до мягкости, слить и обсушить. Сварить сироп из расчета: на 800 г корок - 1 стакан воды и 2 стакана сахарного песка. Опустить корки в сироп и варить, пока он полностью не выкипит, после чего разложить на блюде, дать обсохнуть, сложить в банку, завязать пергаментной бумагой и хранить в сухом месте.

Яблочная соя

Кислые яблоки мелко порубить и отжать из них сок. Точно так же отжать сок из сладких яблок. Смешать из расчета: на

2 доли сладкого сока - 1 долю кислого. Влить в бутыль, поставить на холод и дать отстояться 3-4 дня. Потом осторожно слить в кастрюлю сок без гущи и варить, помешивая деревянной лопаткой, чтобы не пригорел, до тех пор, пока взятый ложечкой и остуженный сок не будет густоты свежего меда. Хранить яблочную сою разлитой в бутылки. В течение нескольких лет она не портится и употребляется для соусов и супов вместо уксуса, а также как подлива к мясу и птице. Приготовить сою можно и из одних лишь кислых яблок, но в этом случае она получится менее вкусной.

Десерт из вишен

Взять самые зрелые вишни без пятен и повреждений, промыть, обсушить, сложить в банку, пересыпая ряды вишен тонко срезанной лимонной цедрой. Залить медом, оставить на две недели. Затем слить выделившийся сок, в отдельную чистую посуду высыпать вишни, а оставшийся на дне банки мед тщательно смешать с соком. Вишни снова положить в ту же банку, залить смешанным с медом соком. Байку завязать пергаментом, хранить в сухом, прохладном месте.

Вишни прохладительные

Зрелые, крепкие, без пятен и повреждений владимирские вишни (прежде во Владимирской губернии их называли "родительскими") залить игристым вином и оставить на сутки. Затем откинуть на решето и, когда вино полностью стечет, вишни поместить в банки или большую эмалированную емкость, перекладывая корицей, гвоздикой и лавровым листом из расчета: на каждый литр вишен - по 1 г специй, причем четвертая часть взятых специй кладется сверху. Залить вишни медом, чтобы они были полностью покрыты. Сверху положить деревянный кружок и гнет, хранить в холодном месте.

Ликерные фрукты

Взять сливы (можно также вишни, абрикосы или

персики), промыть, обсушить, залить их коньяком и оставить дня на два. Потом коньяк слить. Приготовить густой сироп из расчета: 1,5 стакана сахарного песка - на 1 стакан воды. При желании в сироп добавить рюмку коньяка. Сваренный сироп остудить и залить им фрукты. Банку завязать, хранить в прохладном месте.

Плоды в вине

Сварить сироп из расчета: на бутылку белого столового вина - 0,5 стакана сахарного песка. С яблок и груш снять кожу, а сливы, персики и абрикосы проколоть в нескольких местах булавкой. Положить плоды в сироп и варить на медленном огне до готовности. Остудить, сложить в банки, завязать пергаментом и держать в сухом, прохладном месте.

Оранжада

Очистить 8 апельсинов (апельсиновую корку использовать для приготовления цукатов - см. "Цукаты из апельсиновой корки"), каждый разрезать на несколько частей, вынуть зерна. Еще 2 апельсина, не очищая, также разрезать на несколько частей и освободить от зерен. Все 10 подготовленных апельсинов сложить в эмалированную посуду, прибавить 2 кг сахарного песка и растереть деревянным пестиком до образования жидкой массы. Хранить в стеклянной банке в прохладном месте. Употреблять по мере надобности - на стакан воды для питья кладется 1 чайная ложка приготовленной апельсиновой массы.

Сидр или шербет лимонный

Кусковым сахаром стереть цедру с 5 лимонов, затем выжать из них сок, смешать с сахарным песком и подготовленным кусковым сахаром (общий расход сахара - 400 г). На следующий день вскипятить эту смесь 3 раза, снимая при этом пену. Остудить, слить в банку. Хорошо сваренный сидр должен застыть и засахариться. Употреблять с чаем, вприкуску - вместо сахара.

Смоква из винограда

Отобрать хорошие грозди винограда без повреждений и порчи, промыть, сложить на сито, обсушить, разделить на более мелкие, красивые кисти. Сварить жидкий сироп из 1 стакана воды и 1 стакана сахарного песка, держать его на плите, на медленном огне. Каждую кисть винограда, держа за веточку, обмакнуть в сироп, потом обвалять в сахарной пудре (можно приготовить, размолов сахарный песок в кофемолке), положить на огнеупорное блюдо или противень, покрытый пергаментной бумагой, и подсушить в духовке с самым легким жаром. Сложить в банку, завязать пергаментом, хранить в сухом месте. Употреблять для украшения блюд и тортов.

Сушеный крыжовник

Очень спелый крыжовник перебрать и высушить в духовке на легком жару, рассыпав его на противне в один слой. Такой крыжовник может при необходимости заменить изюм, но особенно хорош для приготовления кисло-сладкого соуса к мясу. Перед употреблением крыжовник обдать кипятком и дать ему размокнуть.

Жульен, или сушеные суповые коренья

Взять сельдерей, порей, морковь, корневую петрушку, белую, плотную цветную капусту, очистить, сельдерей и морковь нарезать продольными полосками, порей и петрушку — тонкими ломтиками, капусту разделить на маленькие кочешки. Все подготовленные овощи по отдельности отварить в кипящей воде в течение 6-8 минут, откинуть на металлическое сито, дать стечь воде, а потом, по-прежнему не смешивая их друг с другом, поставить в легко нагретую духовку (не более 90˚С и сушить, не закрывая духовки, в течение 2,5-3,5 часов. Готовые, высушенные коренья перемешать, разложить в коробки, хранить в сухом месте.

Консервы из ершей

Свежих ершей выпотрошить, очистить, вымыть, посолить из расчета: на каждые 400 г рыбы - 1 чайную ложку соли. Уложить доверху в горшок, замазать его горлышко тестом и поставить в хорошо прогретую духовку (без нарастающего жара) на 5 часов. Затем вынуть, протереть сквозь сито, разложить на противне в виде тонких лепешек, поставить в легко нагретую духовку с приоткрытой дверцей и высушить совершенно. Остудить, сложить в банки или глиняные горшки, хранить в сухом месте. Употреблять для приготовления рыбного супа и как закуску, посыпая хлеб с маслом.

Порошок из сушеных шампиньонов

Свежие шампиньоны перебрать, срезать корешки с землей и тщательно вытереть мягкой щеточкой или куском фланели. Положить на противень слой чистой соломы, на него - «один слой очищенных шампиньонов и поставить в легко нагретую духовку с открытой дверцей - до тех пор, пока совершенно не высохнут. При необходимости грибы можно сушить в несколько приемов, с небольшими перерывами. Готовые шампиньоны истолочь в ступке, просеять сквозь металлическое сито, пересыпать в стеклянную банку, закупорить пробкой и хранить в сухом месте. Употреблять как приправу и для соусов.

СОВЕТЫ

Итак, дорогой читатель, вы познакомились с некоторыми кулинарными рецептами наших прабабушек. В заключение предлагаем вашему вниманию советы, адресованные некогда им — тогда еще молодым, не очень опытным хозяйкам.

При составлении меню как для праздничных, так и для простых обедов нужно помнить, что нельзя: повторять в блюдах один и тот же продукт (например, рисовый суп и рисовый пудинг; мясо, запеченное в тесте, и пирожки); подавать подряд блюда одного и того же цвета - если суп белый, то второе приготовить под темным соусом, и наоборот; подавать подряд блюда одного и того же вкуса (к примеру, грибной суп и второе под грибным соусом); подавать подряд два пикантных или два легких блюда - нужно чередовать.

Морковный сок, подмешанный к сливочному маслу, придает ему нежный, приятный вкус и красивый цвет.

Натертая мякоть сырой тыквы служит прекрасным дополнением к зимним салатам из капусты, а также к различным готовым супам, кашам.

Уксус с успехом можно заменить соком от сквашенных овощей, квасом, молочной сывороткой.

Приготовить ароматный уксус можно, настояв его на эстрагоне, мяте, сухих лепестках роз, лимонной цедре, сельдерее, чесноке, хрене, перце.

Если сеять лук-порей очень тесно, то получаются белые стебли — очень нежные в сыром виде, а при варке напоминающие спаржу.

Вымытые веточки зелени для салата нужно сушить, откинув на решето или сито, а не отжимать, так как при этом ломаются листья.

Предохранить сыр от высыхания можно, положив на тарелку с сыром кусочек сахара и накрыв его другой тарелкой.

Готовя костный бульон, кости измельчите, поместите в кисейный мешочек, положите его на дно кастрюли, залейте холодной водой и варите, как обычно. Процеживать готовый бульон уже не потребуется

Прежде чем опустить кислую капусту в бульон, отожмите сок. Вылейте его в готовые щи перед подачей.

Чтобы суп из шпината не был пресным, часть воды замените хлебным квасом, прибавив его к готовому супу.

Шпинат частично или полностью может быть заменен в супе молодой крапивой, листьями салата, свекольной, редисной или сельдерейной ботвой, листьями тыквы или огурцов.

Рассольники следует заправлять только огуречным рассолом или лимонным соком, но не уксусом, так как от него рассольник получает терпкий вкус.

Подливки ко вторым и сладким блюдам с успехом можно готовить на овощном отваре.

Домашнюю птицу ощипывают сверху вниз, а лесную — снизу вверх.

Для удаления рыбной чешуи годится не только нож, но и терка.

Удалять чешую гораздо удобнее, если опустить рыбу под воду. Тогда чешуя не разлетается в стороны и не пачкает ничего вокруг.

Если во время варки несколько раз подливать понемногу холодной воды, рыба будет вкуснее.

При отсутствии морозильника сберечь свежее мясо от порчи в течение нескольких диен можно следующими способами: завернуть мясо в смоченный уксусом или крепко соленой водой холст и держать в прохладном месте; залить доверху кипяченым молоком, простоквашей или сывороткой (ежедневно их, заменяя свежими), положив сверху деревянный кружок и чистый камень, вынести в холодное место (погреб); погрузить в растопленный говяжий жир и держать в холодном месте; вскипятить один раз в небольшом количестве воды, затем переложить мясо и перелить

воду в муравленый горшок, прибавить растительного масла, тщательно закрыть крышкой и вынести в холодное место.

Вымачивание в уксусе, квасе, кислом молоке, огуречном, капустном или свекольном рассоле - надежный способ сделать жесткое мясо мягким.

Чтобы получить красивую поджаренную корочку, нужно всю поверхность сырого мяса смазать растительным маслом.

Если плоские куски мяса свернуть трубочкой, они прожарятся равномернее.

Секрет хорошего жаркого заключается в том, что, смазав мясо маслом и подлив 2—3 столовых ложки воды, надо сразу ставить его в горячую духовку, чтобы быстро обжарилось со всех сторон, а потом уже дожаривать в меньшем жару, каждые 10 минут поливая стекающим соком и прокалывая вилкой сверху вниз.

Чтобы приготовить вкусные, сочные котлеты, нужно сначала сделать из фарша плоские лепешки, а потом каждую лепешку сложить в 3 слоя, придать соответствующую форму, обвалять в сухарях и класть на горячую сковороду швом вниз. Тогда внутри котлеты образуются две полости, в которых и собирается сок, выделяемый мясом при жарении.

Простой способ узнать "возраст" яйца: взять 4 стеклянные банки, налить в каждую по 0,5 л воды температурой 15°С и растворить мелкую поваренную соль: в первой банке - 50 г, во второй - 45 г, в третьей - 30 г, в четвертой - 15 г. Опустите яйцо в воду: в первой банке утонет только свежее яйцо; во второй - снесенное не более 3 недель назад; в третьей - 5 недель назад; медленно же тонущему в четвертой банке яйцу - около 2 месяцев.

Яйца, хранившиеся в холодном месте, надо подержать некоторое время при комнатной температуре, иначе при варке их скорлупа лопнет.

Чтобы яйца поджарились быстрее, предварительно положите их минут на пять в теплую воду.

На одно яйцо нужно брать не менее 0,2 л воды, иначе от опущенного яйца она сильно охладится, и варка будет длиться на 1-2 минуты больше.

Измельченная яичная скорлупа - прекрасное средство для чистки бутылок и графинов.

Растирать желтки с сахарным песком нужно в теплом месте, а взбивать белки и сливки лучше охлажденными.

Взбитые белки нужно вводить в тесто самыми последними, причем тотчас после их приготовления, и размешивая непременно сверху вниз, чтобы не осели.

Сахарный песок, предназначенный для украшения булочек, куличей и печенья, смешайте с натертой на терке лимонной цедрой и храните в герметично закупоренной банке.

Чтобы пирог не остыл, оставьте его до подачи в отключенной нагретой духовке с открытой дверцей.

Достав из духовки форму с испекшимся куличом, положите форму на бок. Выньте кулич не ранее чем через 30 минут и положите на решето до тех пор, пока совершенно не остынет.

Чтобы воздушный пирог не опал, перед тем, как ставить в духовку, положите на край формы серебряную ложку, немного воткнув ее в пирог.

Сушеные фрукты и ягоды лучше замачивать не в воде, а в хорошем кислом молоке (из расчета: 0,5 кг сухофруктов - 2 л молока) в течение 15-20 часов при комнатной температуре, закрыв крышкой, и подальше от солнечного света. Особенно хорошо выходят изюм, абрикосы и другие нежные фрукты. Яблоки и груши предварительно порубить.

Молоко, подоенное утром, более годится для сбережения, чем подоенное в другие часы.

Отличить разбавленное молоко от хорошего можно следующими способами: на конце стальной спицы, опущенной в неразбавленное молоко, остается капля молока; если молоко разбавлено, спица останется совершенно чистой; капля хорошего молока тонет в воде и не расплывается на ногте.

Средство сохранить холодную воду в жаркий летний день: воду налить в бутылки, обернуть их мокрой тряпкой или

салфеткой, поместить в ведро, наполненное до половины водой, поставить на сквозняке, у открытого окна. Вследствие процесса испарения во влажной салфетке вода в бутылках будет нагреваться очень медленно.

Чем мельче смолоть кофе, тем он лучше настаивается и ароматнее.

Вместо цикория гораздо вкуснее класть на 100 г кофе по 50-100 г порошка из поджаренных семян подсолнечника.

Чтобы получить ароматный кофе, жарить его нужно не на сковороде, а в закрытой жаровне (лучше всего на углях), непрерывно встряхивая. Перед окончанием жарения кофе слегка посыпьте сахарным песком или заправьте кусочком несоленого сливочного масла - зерна станут блестящими, красивого цвета. Кроме того, масло придаст кофе лучший вкус, а сахар, образуя вокруг зерна оболочку, хорошо защищает его от потери ароматических веществ.

Осадить гущу на дно кофейника можно, опустив в него кусочек льда или подлив 0,5 столовой ложки холодной воды.

Чтобы лимоны не высохли, их можно хранить, залив холодной водой и периодически ее меняя.

Яйца следует хранить носиками вниз.

Лесные орехи можно сохранить свежими до марта, уложив их слоями в кадку, пересыпая каждый слой сырым песком. Держать в подвале.

Овощи, предназначенные для консервирования, лучше всего собирать от 4 до 6 часов утра и не перевозить их с места на место, а тотчас пустить в переработку.

Томаты, предназначенные для консервирования, должны вполне вызреть на корню и быть темно-красного цвета. До приготовления их укладывают на блюдо темного цвета и выставляют на солнце.

Ягоды и фрукты, предназначенные для варенья, собирают в ясную, сухую погоду.

Недозрелые груши кладут в овечью шерсть - она способствует их дозреванию.

Яблоки, только что снятые с дерева, не вполне годятся для мочения. Перед мочением им нужно полежать недели две на соломе.

Готовить уксус, говорят, должен только одни человек, и то мужчина. Наставлять уксус надобно в пятницу на новолунии.

Если нужно засмолить бутылки, смолу лучше приготовить пополам с салом - тогда она меньше трескается.

О готовности плодов при сушке можно узнать следующим простым способом: хорошо высушенные плоды при сдавливании их пальцами мягки и не выделяют сока.

Так как ягоды земляники легко мнутся и размокают в воде, то для очистки их насыпают тонким слоем на большое волосяное сито, ополаскивают водой и дают как следует обсохнуть.

У очень крупной клубники срезают ножницами зеленые листочки, оставляя короткую плодоножку, чтобы ягода была крепче.

Если в кадке, предназначенной для засолки капусты, имеются щели, их замазывают изнутри тестом из ржаной муки, а снаружи засмаливают.

Прежде, чем укладывать капусту в кадку, на дно нужно насыпать немного ржаной муки и покрыть ее капустными листьями.

Для улучшения вкуса квашеной капусты в нее добавляют тмин, морковь, цельные антоновские яблоки, бруснику, клюкву, можжевеловые ягоды. Нарезанная кружками свекла придает капусте сладость и розоватый цвет.

Если нашинкованную капусту сначала опустить в кипяток, довести до кипения, обдать холодной водой, а затем посолить, она заквасится в несколько дней.

Бланшируя перед консервированием быстро разваривающиеся овощи, нужно часто помешивать их ложкой, так

как температура в середине кастрюли даже при сильном кипении всегда отличается на несколько градусов от температуры у стенок.

Вместо гвоздики в маринады можно класть бадьян — маринад приобретает более пикантный вкус.

Если вы опоздали с мариновкой грибов, попробуйте приготовить их из соленых: соленые грибы выньте из рассола, промойте на решете водой, сложите в баночки и залейте холодным маринадом (т. е. уксусом, вскипяченным с сахаром, солью, корицей, гвоздикой и лавровым листом) - через несколько часов маринованные грибы готовы.

Варить варенье одновременно с готовкой кушаний нельзя, так как оно теряет аромат и воспринимает запах кухни.

Для варки варенья нельзя употреблять жесткую колодезную воду.

Отмерять ягоды для варенья лучше не стаканами, а по весу, так как вес стакана сахара всегда одинаков, вес же стакана ягод совершенно различен.

На сильном огне варенье уваривается хуже.

К ягодам, имеющим слабый собственный аромат, при варке варенья добавляют ваниль, лимонную цедру, корицу или рюмку коньяка. К яблочному варенью подходит лимонная цедра, клюквенному ваниль, грушевому - коньяк. В крыжовник для вкуса можно положить ваниль, лимон или герань.

Когда варят варенье из брусники или клюквы, кладут в него 3-4 чайные серебряные ложки - говорят, что серебро отнимает всякую горечь.

При варке сиропа для варенья нужно, как только сироп закипит, протереть стенки таза чистой влажной тряпочкой или просто мокрой рукой, чтобы не осталось крупинок сахара, - ведь даже от одной крупинки, упавшей в загустевший сироп, он может засахариться.

Пену с варенья следует снимать, не зачерпывая её ложкой или шумовкой, как это нередко делают, а только касаясь варенья

нижней частью шумовки, а затем соскребая прилипшую к ней пену ножом. Ягоды при этом нисколько не мнутся.

Удалить пену, прилипшую снизу к шумовке, можно и так: взять небольшую эмалированную кастрюльку или другую подходящую посуду, сверху - поперек - привязать тонкую, крепкую веревочку, о которую и вытирать всякий раз шумовку - пена будет падать прямо в кастрюлю. Такой способ значительно облегчает и ускоряет дело.

Варенье, которое варится в несколько приемов (из персиков, абрикосов, яблок, груш, дыни и др.), в промежутках - приостуживают — закройте сверху кружком пергаментной бумаги, чтобы фрукты не заветрелись.

При варке варенья не следует мешать его ложкой, а лучше периодически встряхивать таз - ягоды тогда не мнутся.

Чтобы во время варки варенья фрукты не всплывали на поверхность, вырежьте из белой вощеной бумаги кружок в размер таза, сделайте в нем несколько дырочек, положите на варенье, слегка придавите шумовкой, чтобы сироп вышел сквозь дырочки на бумагу, - теперь фрукты будут в сиропе в продолжение всей варки.

Готовность сиропа и варенья определяется нитяной пробой: взять каплю сиропа между большим и указательным пальцами, развести пальцы в стороны - сироп должен вытянуться ниткой.

Готовое варенье не следует оставлять в тазу, лучше сперва вылить его на блюдо, немного остудить, слетка встряхивая при этом, и тогда уже перекладывать в банки - в этом случае ягоды не сморщиваются, а, напротив, наполняются сиропом, имеют красивый вид и хороший вкус.

До тех пор, пока варенье совершенно не остынет, нельзя закрывать банки крышками, так как на их внутренней поверхности соберутся капли воды. Если капли попадут в варенье, оно закиснет.

Дурной обед не вдохновляет. Не делайте много блюд, но постарайтесь, чтобы они были превосходны.

Одно и то же блюдо можно приготовить вкусно, подать

изящно и получить гастрономическое удовольствие, между тем как то же блюдо и из той же провизии, приготовленное небрежно и поданное кое-как, отбивает аппетит.

В этом деле, как и во всяком практическом, одна книга не научит, а нужен пример. Но даже и при большой опытности бывают неудачи — без этого нельзя. Унывать и опускать руки не следует: начинайте снова настойчиво пробовать, и вы увидите результаты. Не понимает и не умеет только тот, кто, не хочет.